ПРАЗМЕРНАЕ ЎЖЫВАННЕ ПІВА І ЧЫТАННЕ ГАЗЕТ ШКОДЗІЦЬ ЗДАРОЎЮ!

piunaya.by



ISSN 2077-0308




№1 (9)
1 студзеня 2011

Віншуем усіх аматараў піва са Святамі, калі ад піва можна адпачыць!

Віншаванні ад беларускіх піваварaў і імпарцёраў піва на стар. 4

Гісторыя старажытнага п'янства і разгільдзяйства



ПІВА Ў РЭЧЫ ПАСПАЛІТАЙ

стар. 12-13

ПІВА-2010

Новыя гатункі года на стар.3

Стар. 6



"ГАРОТНІЦА": дэструктыўны пажарны аркестр

З НОВЫМ ГОДАМ!



21 ПРЫЧЫНА чым піва лепш за цябе

Стар. 5



ВАКОЛ ПІВА: Даведайцеся, дзе правесці Навагодні адпачынак! Стар. 10

Замест таго, каб ашывацца пад магазінах на сваім раёне, мы прапануем вам пабавіць час у самых дзіўных барах Свету.

[актуаліі]



Шкло VS пластык

Або "розачка" як апошні аргумент за ПЭТ-тару

Пра перавагі шкла над пластыкам пісалася намі ўжо неаднаразова. Тым не менш, шторазу даводзіцца вяртацца да гэтай востра актуальнай тэмы.

Сапраўднаму аматару піва заўсёды прыемней трымаць у руцэ надзейны шкляны куфаль, чым пластыкавую падробку. У ім піва застаецца халодным даўжэй. А вось у пластыку, пакуль дап'еш, на дне ўжо сапраўдная муць. Да таго ж, шматразовая тара экалагічная.

Але не ўсе трымаюцца гэтай думкі. У Брытаніі, дзе традыцыі піцця фарміраваліся стагоддзямі, шкляны куфаль сёння трапіў у няміласць. Урачы хуткай дапамогі афіцыйна запатрабавалі, каб пабы і бары пачалі разліваць піва ў пластмасу. Справа ў тым, што ў п'яных бойках шкло выкарыстоўваецца ў якасці зброі. Згодна статыстыцы, штотыдзень каля 300 хуліганаў атрымліваюць па чайніку шкляным бакалам. Большасць трапляе ў шпіталь з колата-рэзанымі ранамі, якія падчас становяцца смяротнымі.

Канешне ж, прасцей зваліць усё на шкло, чым змагацца з сапраўднымі прычынамі агрэсіі. Кампанія па забароне ўжо набірае абароты, і ў хуткім часе ад старога добрага шклянога куфля можа застацца толькі ўспамін.

Што ж, неўзабаве небаракам-брытанцам давядзецца сустракаць Новы год, "чокаючыся" пластыкам.

НА ЛЮБЫ ТОСТ

Вынайдзены універсальны сасуд для сустрэчы Новага года



◄ **У звычайным стане "цуда-шклянка" можа служыць куфлем для піва (або бакалам пад шампанскае). Але варта яго перавярнуць – і можна зручна працягваць святочны банкет з больш моцнымі алкаголямі.**

Адна з найбольш характэрных рысаў амерыканцаў – лянота – часта штурхае іх да новых вынаходніцтваў.

У мінулым нумары нашай газеты мы пісалі пра студэнтаў з ЗША, якія вынайшлі халадзільнік, што страляе бляшанкамі з півам. Гэтым разам жыхары Злучаных Штатаў вырашылі паэксперыментаваць з шклянкай і вынайшлі пасудзіну, з якой па чарзе можна піць альбо гарэлку, альбо піва. То бок, што душы заўгодна. Шклянка "Shot in the Pint" уяўляе сабой ёмістасць, з аднаго боку якой знаходзіцца пінта (0,47 л) для піва. А калі яе перавярнуць, то гэты цуда-прадмет ператворыцца ў кілішак і падыйдзе для моцнага алкаголю. Напрыклад, для гарэлкі.

Цікава, чаму савецкі чалавек, які так любіў пасля працы з сябрамі ў якой-небудзь "забягалаўцы" кульнуць куфаль-другі славутага "ярша", не дадумаўся да такога. Відаць, у тыя часы ў людзей часу не хапала для такіх смелых рацыяналізатарскіх вынаходак.

Сусветнавядомая Калядная песня атрымала новае дыханне. Піўное.

"Jingle Bells" на піўных куфлях Guinness

Напярэдадні навагодніх свят вядомыя піўныя брэнды прыдумляюць "свежыя" святочныя трэкі. Іншыя ж, наадварот, абыгрываюць старыя-добрыя калядныя песні на новы лад.

Гэтак, брытанскі аддзел Guinness запрасіў славутага музыку Джэймса Юіла (James Yuill), які стварае свае кампазіцыі ў стылі электрафолк, апгрэйдзіць на сучасны манер класічную калядную мелодыю "Jingle Bells" ("Звяніце, бубянцы"), выкарыстаўшы ў якасці інструментаў славутыя гінэсаўскія куфлі. Новую версію песні, "Jingle Pints" ("Звяніце, куфлі"), можна паслухаць у вірусным ролiку, які быў зняты ў перапынку паміж паездкамі кампазітара ў Інданэзію і Паўднёвую Амерыку, і выкладзены ў сецiва. Эфект не прымусіў сябе доўга чакаць. Адразу ж з'явіліся прыхілінікі паўтарыць музычны "подзвіг" Юілса, запаланіўшы інтэрнэт сваімі варыянтамі "джынгл-пінтс".



Падчас здымкаў "віруснага" інтэрнэт-роліка ніводзін куфаль не пацярпеў.

Елка з піўных бутэлек

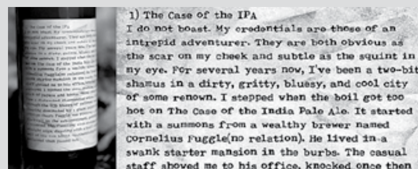
Тым часам кампанія Grolsch з Германіі вырашыла прыняць выклік ад сваіх брытанскіх канкурэнтаў.

Яны не толькі зайгралі старадаўнюю нямецкую калядную песню "О, Калядная елачка" ("O Tannenbaum") цэлым аркестрам, што ў якасці музычных інструментаў выкарыстоўваў толькі бутэлькі з-пад піва Grolsch, але і зрабіў з іх сапраўдную навагоднюю елку, якая адначасова таксама служыла своеасаблівым музычным інструментам.

Шкада, што ў нас дзіцячую песеньку "В лесу родилась ёлочка" могуць выконваць выключна з дапамогай бутэлек з-пад гарэлкі.



Класіка на этыкетцы



1) The Case of the IPA
I do not boast. My credentials are those of an intrepid adventurer. They are both obvious as the scar on my cheek and subtle as the squint in my eye. For several years now, I've been a two-bit shamus in a dirty, gritty, bluesy, and cool city of some renown. I stepped when the boil got too hot on The Case of the India Pale Ale. It started with a summons from a wealthy brewer named Cornelius Fuggle(no relation). He lived in a swank starter mansion in the burbs. The casual staff shoved me to his office, knocked once then

Да чаго толькі не дадумаюцца півавары, каб прасунуць свой прадукт на рынак. То разыграюць фанатаў футбольнага клуба "Мілан", як гэта зрабіў "Heineken", то засунуць бутэльку з півам у пудзіла жывёліны, што зрабілі эпатажныя шатландцы з півварні "BrewDog".

А вось невялічкі бровар з амерыканскага штата Масачусэтс стаў разліваць літаратурнае піва. Так, сумесна з пісьменнікам Полам Гудчайлдам бровар "Just Beers" ("Проста піва") выпусціў серыю піва, на контр-этыкетцы якога надрукавана адна з 12 частак дэтэктыву "Справа аб IPA". Дзеянні дэтэктыву разгортваюцца ў 20-х гадах і апавядаюць пра інтрыгі ў сям'і багатага півавара. Каб прачытаць увесь твор, трэба паслядоўна купіць усе 12 выпускаў. Цікава, колькі літраў "ячменнага нектару" трэба было б выпіць аматарам "Вайны і міру" Льва Таўстога. Відаць, і жыцця не хапіла б на гэтую справу.



МІНУЛЫ 2010 ГОД АКАЗАЎСЯ БАГАТЫМ НА ПІЎНЫЯ НАВІНКІ АД АЙЧЫННЫХ ПІВАВАРАЎ

ПІВА-2010

Ці памятаеце вы, якія гатункі піва з'явіліся ў мінулым годзе?

9 новых гатункаў піва на любы густ ад чатырох вытворцаў – менавіта з такім вынікам завершыўся для піваvараў 2010 год.

Асабліва выніковымі сталі "Лідскае піва" і "Крыніца", якія выпусцілі на піўны рынак аж па 3 новыя гатункі. Далей ідзе Heineken з 2 навінкамі. Завяршае піўны марафон "Аліварыя" – з адным новым гатункам. Прыводзім вам склад кожнага гатунку піва (у адпаведнасці з інфармацыяй на контрэтыкетцы), а таксама заяўленыя смакавыя якасці. У гэтыя святочныя дні запрашаем вас аддэгуставаць кожны з гатункаў'2010 і скласці свой рэйтынг. Калі вы яшчэ не паспелі іх пакаштаваць, раім вам гэта зрабіць за святочным сталом і пад рэкамендаваную намі закуску, каб адчуць увесь смак новага піва.



Zlatý Bažant Černé

Склад: вада, светлы піваварны ячменны солад, піваварны ячмень, карамельны піваварны ячменны солад, смалены піваварны ячменны солад, хмелепрадукты, падсаладжальнік E950
Алкаголь: 3,8%
Смак: мае выразную слодыч і прыемны смалены прысмак
Ужываць з: вяндлінай, вэнджанымі каўбаскамі, грыляванымі сасіскамі



Oettinger Pils

Склад: вада, светлы піваварны ячменны солад, хмелепрадукты, антыакісляльнік – аскарбінавая кіслата
Алкаголь: 4,7%
Смак: соладавы смак з выразным хмелевым прысмакам
Ужываць з: лёгкімі салатамі, рыбнымі закускамі



Kult Белое

Склад: вада, светлы піваварны ячменны солад, пшаніца, хмель, сумесь раслінных экстрактаў (раслінныя экстракты – хмелю, каляндры, апельсіна; загушчальнікі – гуміарабік, пекцін; рэгулятар кіслотнасці – лімонная кіслата)
Алкаголь: 4,5%
Смак: пшанічны водар з лёгкімі цытрусавымі ноткамі, мяккі смак без лішняй саладосці.
Ужываць з: рыбнымі закускамі, морапрадуктамі



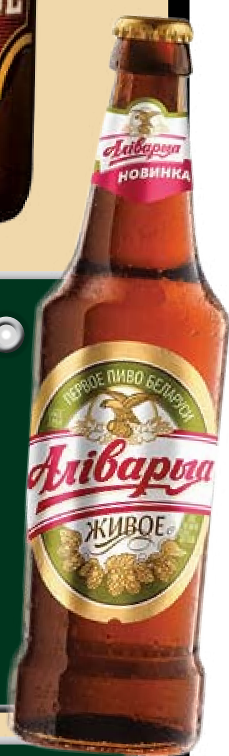
Kaltenberg Hell

Склад: вада, светлы піваварны ячменны солад, хмель
Алкаголь: 4,5%
Смак: мае не выяўны хмелевы водар і гарчыню. Ён для тых, хто аддае перавагу добра збалансаванаму лагеру без дамінавання асобных кампанентаў
Ужываць з: супам са шпіната, грэнкамі з сырам, сечаным мясам, пікантным куранём



Лидское Pilsner

Склад: падрыхтаваная артэзіянская вада з свідравін глыбінёй 280 метраў, светлы солад, хмель, дрожджы
Алкаголь: не менш за 4,2%
Смак: лёгкае, асвяжальнае піва з прыемным соладавым смакам і вытанчанай хмелевай гарчынёй. Мае выдатныя танізавальныя ўласцівасці, добра спаталяе смагу.
Ужываць з: мяснымі салатамі, смажаным куранём, вэнджанымі каўбаскамі, рыбнымі стравамі.



Лидское Крепкое

Склад: падрыхтаваная артэзіянская вада з свідравін глыбінёй 280 метраў, светлы солад, цукар, хмель, дрожджы
Алкаголь: не менш за 8%
Смак: мае поўны і насычаны смак без выяўнага прысмаку алкаголю
Ужываць з: вострым барбекю і шашлыкамі, смажаным куранём.



Речицкое Белый бархат

Склад: пітная вада з артэзіянскіх свідравін глыбінёй 130 метраў, светлы пшанічны солад, светлы піваварны ячменны солад, дрожджы верхавога закісання, каляндра, апельсінавая скарынка, загушчальнік пекцін, хмель, хмелепрадукты
Алкаголь: 4,2%
Смак: натуральны лёгкі смак і фруктовы водар.
Ужываць з: рыбнымі стравамі, морапрадуктамі, сушы.



Аліварыя Живое

Склад: вада, светлы піваварны ячменны солад, піваварны ячмень (B), глюкозны сіроп (H), глюкозна-фруктозный сіроп (M), рыс (R), хмелепрадукты
Алкаголь: 4,8%
Смак: мае багаты смак, непаўторны водар свежага піва і залаты колер
Ужываць з: лёгкімі салатамі, ласосем, куранём, смажанымі каўбаскамі і мяккімі нявострымі белымі сырамі



Лидское Белое

Склад: падрыхтаваная артэзіянская вада з свідравін глыбінёй 280 метраў, светлы солад, цукар, пшаніца, хмель, дрожджы, сумесь раслінных экстрактаў WB-MIX-Composition (вада, стабілізатары: гуміарабік і пекцін; раслінныя экстракты хмелю, каляндры, апельсіна; рэгулятар кіслотнасці – лімонная кіслата)
Алкаголь: 5,1%
Смак: піва з яскрава выяўленым піўным соладавадражджавым водарам і багатым, насычаным смакам. Мае лёгкі гаркаваты хмелевы прысмак.
Ужываць з: мяснымі і рыбнымі закускамі

[вакол піва]

Новогодние поздравления
любителям пива от пивоваров и импортеров



"Дорогие Друзья! Поздравляем Вас с наступающим Новым Годом! Весь этот год Вы были с нами. А мы, в свою очередь, радовали Вас прекрасным "живым" пивом. Дорогие друзья "Градского" пива, мы желаем Вам здоровья, счастья, удачи, творческих свершений!!! Наши планы и мечты обязательно сбудутся в Новом Году!!! С Новым Годом! С Новым Вкусом! С Новым ПРАВИЛЬНЫМ Живым Пивом!!!"

Ольга МЕДВЕДЕВА,
директор пивоварни
"Градское"



"Дорогие любители пива! От имени сотрудников ОАО "Пивзавод Оливария" хочу поздравить вас с наступающим Новым Годом и Рождеством! Желаем, чтобы Новый 2011 год принес вам много удовольствия и приятных моментов в общении с близкими и друзьями, а мы постараемся, чтобы наше пиво смогло сделать их еще ярче и лучше! "Аливария – с друзьями навсегда!"

Михаил ЧЕЧЕНЕВ,
генеральный дирэктор ОАО
"Пивзавод Оливария"



"Чтоб дела Ваши были с мечтою в ладу,
Чтоб сердце желаний больших не забыло.
Мы хотим пожелать в этом Новом году,
Чтоб свершилось, что Вами задумано было!
Всех любителей пива поздравляем с Новым 2011 годом!"

ООО "Лиско-Плюс"



"Уважаемые любители, почитатели и обожатели древнейшего напитка! Компания ОДО "Максэль", производитель живого пива "BEAVER", от всей души поздравляет Вас с Рождеством и Новым 2011 годом! Желаем Вам заботиться о своем здоровье и пить только настоящее пиво, удачи, любви Вам и Вашим близким! Свежего Года со Свежим Пивом!"

ОДО "Максэль",
производитель пива "Beaver"



"Желаем пенного моря удачи, янтарного настроения, веселых хмельных праздников, и пусть ваше благосостояние растет, как на пивных дрожжах!"

Янина МАШКОВА,
заместитель директора
по экспортным продажам
в страны СНГ ОАО
"Пивоваренная компания
"Балтика"



"Когда-то Бенджамин Франклин сказал: "Пиво – это еще одно доказательство, что Бог любит нас и хочет, чтобы мы были счастливы!" В преддверии Нового Года мы желаем всем любителям золотистого хмельного напитка огромного счастья, верных друзей, здоровья, успехов и солнечных дней!"

Татьяна БАБУРЧИК,
начальник отдела маркетинга
ОАО "Лидское пиво"



"Дорогие друзья! Компания "Оболонь" сердечно поздравляет всех пивоманов с Новым годом и Рождеством Христовым! Пусть эти праздники - символы обновления и свершения надежд - принесут Вам только добро, благополучие, семейное тепло и достаток, любовь и уважение от родных и близких Вам людей! Желаем, чтобы в Новом году Вы осуществили то, о чем давно мечтаете! И пусть наши приготовленные с любовью напитки помогут наполнить Ваш праздничный стол. Специально к Новому году мы подготовили подарок: "Оболонь Светлое Огнетушитель" возвращается в Беларусь! Счастливых и радостных праздников!"

Артем БЕЛОЦЕРКОВЕЦ,
маркетолог-аналитик ЗАО
"Оболонь"



"От всего сердца поздравляем Вас с наступающим 2011 годом! С каждым наступающим годом и мы, и окружающий нас мир стремительно меняется. Неизменными остаются только вечные ценности: добро, справедливость, преданность, честность, мужество, любовь. Желаем Вам в наступающем году чувствовать тепло и поддержку своих близких, родных, друзей, коллег. Мира и благополучия Вашему дому, всего самого светлого и доброго!"

ОАО "Брестское пиво"

Яшчэ два замежныя брэнды атрымліваюць прапіску ў Беларусі

Украінскі дэсант у Брэсце

Пасля "Десанта" "Брэсцкае піва" прысту-піла да разліву піва "Оболонь светлое".

У сярэдзіне 2009 года ўкраінская піваварная кампанія "Оболонь" сутыкнулася з праблемай забароны рэалізацыі ў Беларусі гандлёвай маркі "Огнетушитель". У выніку забароны вытворца змушаны быў звярнуцца за дапамогай да ўрада сваёй краіны. Але гэта не прынесла жаданых рэзультатаў, тады кампанія вырашыла пайсці іншым шляхам і заключыла дамову з "Брэсцкім півам" на выраб вядомага ўкраінскага брэнда па ліцэнзіі на тэрыторыі Беларусі. Так, на магутнасцях беларускага бровара ўжо вырабляецца піва "Десант". Штомесяц брэсцкія піввары разліваюць прыкладна 20 тыс. дал гэтага гатунку.

А зараз ААТ "Брэсцкае піва" прыступіла да ліцэнзійнага разліву на тэрыторыі Беларусі піва "Оболонь светлое". Са слоў дырэктара па знешнеэканмічных пытаннях ЗАТ "Оболонь" **Сяргея Краўца**, кампанія не збіраецца на гэтым спынняца і мае планы далейшага пашырэння прадуктовага партфеля ў Беларусі.

Чарговы "немец" на "Крыніцы"

Завод ААТ "Крыніца" з 8 снежня пачаў разліў новага светлага піва пад нямецкай гандлёвай маркай "Oettinger".

Паводле слоў генеральны дырэктара "Крыніцы" **Рыгора Пяткевіча**, аб'ём першай партыі піва "Oettinger Pils" складзе 20 тыс. дал. Усе яно будзе выпушчана ў шкляных бутэльках. У студзені ж наступнага года "Крыніца" плануе разліць другую партыю новага піва ўжо і ў шкле, і ў ПЭТ-бутэльках. Піва нямецкай гандлёвай маркі выпускаецца па кантракце з найбуйнейшай у Германіі піваварнай кампаніяй "Oettinger Brauerei Gmbh". Піва будзе вырабляцца толькі з беларускай сыравіны, а бутэлькі для разліву выпускаюцца ў Гомелі па нямецкім узорам. Пры гэтым, уся дыстрыбуцыя аддадзена беларускай кампаніі "Оазис Бевереджис".

Па словах дарадцы па маркетныгу ААТ "Крыніца" **Ігара Козуна**, на Беларусі доля "ліцэнзіі" на піўным рынку складае прыкладна 10%. "Спрос на это пиво довольно высок. Такая тенденция характера в целом для стран Восточной Европы, – распавёў Ігар Корзун у інтэрв'ю для сайту belbeer.com. - Нужно сказать, что востребованность лицензионного пива обязана в немалой степени психологии. Сорт, выпущенный по лицензии немецкой, словацкой, австрийской пивоварни – это частичка европейской жизни. А потребители хотят быть ближе к Европе, с которой связаны понятия хорошего качества, богатой истории, традиций, комфортной жизни. И покупая лицензионное пиво, они как бы приобщаются к европейскому образу жизни."



Будзем спадзявацца, што ў хуткім часе беларускія піввары навучацца рабіць сапраўдны дабротны "Guinness" з беларускага соладу і айчыннага маларыцкага хмелю.

21 ПРЫЧЫНА чым піва лепш за цябе

Месца пад куфаль піва

Кожны з нас не аднойчы ў сваім хмяльным жыцці сутыкаўся з сітуацыяй, калі сядзіш п'еш піва (адзін ці з сябрамі), і не жадаеш канфліктаваць з супрацьлеглым полам – адчуваеш, што менавіта зараз гэты канфлікт будзе непазбежным. І такімі часінамі думаеш, а чым ён ці яна лепш за добрую нагоду папіць піўка. Так што вось 21 прычына таго, каб у наступны раз ведаць: адкуль растуць ногі і рогі.

Чым піва лепш за жанчыну

1 Вы маеце магчымасць цешыцца півам увесь вечар, увесь дзень, увесь тыдзень, і яму не трэба будзе бегчы на працу



2. Піва не жадае ад вас дзяцей



3. Піва не просіць узаконіць вашы блізкія стасункі



4. Калі вы пераходзіце на іншы гатунак піва, вам не трэба выплачваць аліменты

5. Піва не раўнуе, калі вы павадзіцеся забаўляцца з іншым півам (цёмным або светлым)
6. Калі табе вельмі кепска, піва сапраўды дапаможа
7. Вы заўжды першы, хто гэта піва адчыняе
8. Вы можаце не хаваючыся мець зносіны з півам у любым адкрытым месцы
9. Халоднае піва заўсёды прыемнае
10. Ад піва бывае толькі лёгкае ап'яненне
11. Калі з адным півам усё скончылася, вы адразу можаце знайсці іншае
12. Піва не піліць мазгі
13. Піву не трэба шмат месца ў шафе для шмотак
14. Піва не змяняе сваіх думак штохвіліны
15. Піва ніколі не крыўдзіцца, калі вы не бярэце яго з сабой
16. Піва не баіцца чым-небудзь запэцкацца
17. Піва не скардзіцца на няўважлівасць да сябе, не чакае кампліментаў і ніколі не хлусіць
18. Піву ўсё роўна, якая ў вас "тачка"
19. Калі ідзеш на спатканне з півам, не абавязкова мыцца, галіцца, апранаць свежую бялізну. Для піва ты заўсёды ў форме
20. Піва ніколі не звaліцца табе як снег на галаву
21. Піву абыякава, калі ты рана скончыш

Чым піва лепш за мужчыну

1 Піва не прымушае вас гатаваць абед калі вы не галодная



2. Піва не просіць вас апрануць вунь тыя чорныя скураныя стрынгі



3. Піва не кідаецца на ўсё тое, што лётае з хуткасцю больш за 200 км/г



4. Піва дастаўляе вам задавальненне больш, чым на сем секунд
5. Піва ніколі не забывае апусціць стульчак у туалеце
6. Піва не пакіне вас дзеля больш маладой жанчыны
7. І таксама не пакіне вас дзеля маладога мужчыны
8. Ад ужывання піва не зацяжарыш
9. Добрае піва лягчэй знайсці
10. Піва не раўнуе, калі вы жадаеце іншае піва (лёгкае або больш моцнае)
11. Піву ўсё роўна, калі вы папаўнелі на пяць кіло
12. Піва не гатова пакуль вы не гатовы
13. Пасля піва не трэба прымаць душ
14. Калі піва скончылася да таго як вы атрымалі задавальненне, вы заўсёды можаце прадоўжыць з іншым півам
15. Піва не п'е, не курыць і не мае смярдзючых шкарпэтак
16. Піва не спазняецца
17. Калі вы правялі вячэру з півам, гэта не значыць, што вы мусіце легчы з ім у ложак
18. Піва не раздражняе суполку вашых сяброўак
19. У вашай уладзе мець піва ў любы час сутак
20. Адно піва пры сустрэчы з іншым у тваёй прысутнасці не пачынае кіпяшыць
21. Піва не разважае на тэму, чым піва лепш за жанчыну

[дыялогі]

"HAROTNICA"



Мы пяем ад імя асацыяльнай дзяўчыны, беларускай прастытуткі, таму не заўжды нашы тэксты жыццясцвярджальныя...

АСНОЎНЫ СКЛАД ГУРТА "ГАРОТНІЦА" – 8 музыкаў:
ДОМРА , бэк-вакал – Андрусь Такінданг
ВАКАЛ – Валерыя Валадзько
ГІТАРА – Мікіта Кішаў
ВАЛТОРНА – Віталік Карабухін
ТРУБА – Іван Каўрэцкі
КЛАРНЕТ – Саша Яскельчык
БУБНЫ – Леанід Паўлёнак
БАС – Вадзім Кучэйка

Неяк пабачыўшы гурт "Гаротніца" на адным з жывых выступаў мяне адразу ж накрыла атмасферай кабарэ 20-30-х гадоў мінулага стагоддзя. Аднак услухаўшыся ж у тэксты, якія спявае надрыўны жаночы голас, я раптам з прыемным расчараваннем не знайшоў ані намёку на якую б там нібыла блатную лірыку шансона. Тым больш, што гурт спяваў па-беларуску. Каб высветліць што да чаго, я вырашыў паразмаўляць з заснавальнікам гурта Андрусём Такіндангам.

– Для пачатку ў двух словах раскажы пра калектыў, распавядзі, чаму "Гаротніца"?

"Гаротніца" – гэта "дэструктыўны пажарны аркестр з жаночым вакалам". Спачатку праект задумваўся як спевы прастытутак. Магчыма, калектыў мае адценне музыкі кабарэ, джазавых традыцый, але перш-наперш праект задумваўся як больш трагічны, дэструктыўны. Музыка не для ўсіх. Была такая творчая задача, каб слухачу на нашых канцэртах не было прыемна, каб было цяжка слухаць. Ствараць дысанансныя мелодыі. Цяпер жа гэты праект стаў больш "народным". Зараз музыка стала больш дэмакратычнай. Мы пачалі пазбягаць дысанансаў. Цяпер нашыя творчыя задачы – ствараць больш весялосці. Ну, гэта не дзіва, бо музыкі прыходзяць са ваіх асноўных прац і ім хочацца трошкі адпачыць, ім не хочацца зноў іграць класічную музыку. Таму мы зараз граем больш для людзей, чым гэта было раней. Што тычыцца тэкстаў, гэта – песні прастытутак, але хутчэй гэта сумесь гаротнай жаночай душы, нейкія моманты яе раскрыцця ў трагічнай сітуацыі. І ўсё гэта пад вясёлую музыку. Дарэчы, чым больш сумны тэкст, тым больш весела граюць трубы.

– У чым для вас сэнс вашай дэструктыўнасці і чаму пажарны аркестр?

Зараз гэта ўсё ж такі стылізацыя пад дэструктыў, хуліганства, чым тое, што было раней. Паспрабую ахарактэрызаваць якуюнебудзь тыповую песню "Гаротніцы". Дзяўчына ў нейкіх вобразных словах апісвае свой стан душы, гаротнай душы, і ў гэты час гармонія музычных інструментаў досыць складаная, якая мусіць быць кантрастам з тэкстам. Вось у гэтым праяўляецца асноўная дэструкцыя.

– Вас аж восем чалавек. Гэта даволі вялікі калектыў. Вы часта куды-небудзь выязджаеце, бо гэта вельмі складана?

Вельмі складана. Нават у Мінску на канцэрты ўсім разам збірацца для нас вельмі цяжка. Калі грае сем чалавек – то гэта добры адсотак удзельнікаў калектыву. Ну, насамрэч гэтым летам мы паспрабавалі і даехалі ажно да Віцебска. Там сыгралі некалькі разоў, у клубе "Чердачок". Гэта самая далёкая паездка "Гаротніцы" на дадзены момант. Калі што, мы не губляем магчымасці зайграць паміж канцэртамі на карпаратывах, бо карпаратыўныя грошы яны куды большыя і весялейшыя за грошы ад канцэртаў. Але, канешне, калі яны дзеляцца на восем.

– Адкуль вас ведаюць, каб запрашаць на карпаратывы?

Ну, напрыклад, апошнім разам мы гралі для АйЦішнікаў, якія выйшлі на нас праз інтэрнэт. Мы таксама граем на фестывалях. Людзі прыходзяць на іх, слухаюць нас і запрашаюць. Яны выходзяць на нас непасрэдна. Напрыклад, прыходзіць прадстаўнік якойнебудзь фірмы і кажа: "Хачу, каб была весела!". Яму кажуць, паслухайце канцэртны запіс, пагледзіце фотаздымкі, і ён кажа: "Ну, давай! Няхай будуць граць"

– І дзе вам больш падабаецца граць?

Зразумела, што канцэрт ёсць канцэрт, бо напэўна, традыцыйна нам лепш граць для тых, хто адмыслова прыйшоў на нас, а не для тых, у якіх адбываюцца святы, і каб ім было зусім весела, трэба ў нагрузку запрасіць "Гаротніцу".

– І ўсё ж такі, які ганарар за карпаратыў?

У "Гаротніцы" мінімальны ганарар – 300 даляраў за 50 хвілін выступу. Апарат безумоўна ваш, гукарэжысёр ваш, але можна і без яго зайграць, гэта ўжо вашы праблемы будуць. Райдэр можна паглядзець у нас "у кантакце". Так што запрашайце!

– Што за публіка ў вас, якая ходзіць на вашыя канцэрты? Як бы ты яе ахарактарызаваў?

Публіка насамрэч розная. Граем мы па клубах, па кабаках з задавальненнем. З аднаго боку прыходзяць музыкі, свае калегі з акадэмічных колаў, каб паглядзець, як ты паводзіш сябе ў іншым асяроддзі. З другога, гэта ўсё ж такі інтэлектуалы, інтэлігецыя, такая беларуская маргінальная інтэлігенцыя. Не абавязкова беларускамоўная.

Але адзін канцэрт для нас быў вельмі незвычайны. Я даў інфармацыю пра яго. Прыйшло многа сямейных пар з маленькімі дзеткамі, таксама бабуль. Гэта было, мабыць, у "Піўной



Менавіта гэтак мусіць выглядаць "Гаротніца" ўва ўяўленні Андруся Такінданга як мастака.

"Ляпісы": Перазагрузка



Гурт "Ляпис Трубецкой" вырашыў павіншаваць беларусаў усяго свету з Калядамі і Новым годам музычнай паштоўкай – беларускамоўнай песняй "Грай".

"В канун волшебного праздника мы решили выпустить песню на белорусском языке, в которой хотим подарить всем белорусам ощущение весны и праздничных чудес, а также поддержать их веру в светлое будущее, позитив и неминуемую победу добра над любыми сказочными чудовищами, – тлумачыць **Сяргей Міхалок**. – Мы предлагаем белорусам, живущим в разных уголках земного шара, встать в хоровод, спеть эту песню хором и вернуть в наши ряды веру в дружбу, братство и любовь".

"Грай" – першы беларускамоўны сінгл з будучага альбома "Ляпісаў", праца над якім ужо амаль завершана. Як прызнаўся нядаўна Міхалок, новы дыск павінен разбурыць стэрэатып пра тое, што "Ляпісы" – гэта ска-панк-гурт. Карацей, чарговая рэінкарнацыя. Выхад альбома прызначаны на сакавік 2011 года.



Месца пад куфаль піва

гісторыі". Людзі сядзелі пілі піва і слухалі музыку, а танчылі і скакалі бабулькі і дзеці.Для мяне гэта быў культурны шок.

– Як ты лічыш, у якім стане зараз знаходзіцца гурт? Вы зараз у развіцці, ці ўжо вырашылі, што гэта тое, што цікава ўсім і гэта тое,што трэба.

Зараз мы зразумелі, што мы хочам рабіць, што хочам граць. Насамрэч, мы даўно ўжо гэта зразумелі, проста зараз больш-менш рукі дайшлі да гэтага. Зараз гэта музыка больш адэкватная, больш простая, чым была на самым пачатку стварэння калектыву. Бо пошукі на глебе акадэмічнай музыкі, авангарду, гэта было характэрна для нас па маладосці. Цяпер мы трошкі паднялі якасць выканання.

– Ці былі якія гурты, якія нейкім чынам паўплывалі на вашую творчасць, што трэба напрыклад граць менавіта такую музыку, як яны?

Былі, тое што мы слухалі, што любілі… Напэўна гэта "Рацыянальная дыета", беларускі калектыў, іх першы альбом. Магчыма, Шастаковіч… Стравінскі таксама.

– Дзе можна паслухаць вашу музыку, акрамя канцэртаў і інтэрнэту? Можа былі якія запісы альбомаў…

Ну, чым мы зараз займаемся. Мы пішам музыку для "Беларусьфільма". Выйдзе неўзабаве фільм пра жыццё і творчасць мастачкі Алены Кіш. Яна была жанчынай з вёскі, распісвала дываны на розныя райскія сюжэты, і ў выніку дамалявалася ды скончыла жыццё самагубствам. Ну, наша музыка і песні акурат паклаліся на гэты фільм

– Дарэчы, апрача музыкі чым ты займаешся, можа якое хобі?

Апрача музыкі люблю жывапіс. Я сам малюю.

– Як наконт п'янства і разгільдзяйства ў гурце?

Было-было. У нас былі выпадкі што па гэтай тэме губляліся людзі па дарозе на канцэрт, а потым цяжка знаходзіліся. Я думаю, гэта бывала і ў іншых гуртах.

– Як "Гаротніца" ставіцца да піва і ўжывання алкаголю ўвогуле?

Дзевяноста адсоткаў калектыву "Гаротніца" ставіцца да піва станоўча. Я скажу, што з-за піва мы цалкам было не зніклі з музычнай карты Беларусі. Раней былі такія канцэрты, да якіх мы так добра "падрыхтаваліся", што не ведаю, як мы на сцэне стаялі. Нам было вельмі сорамна і пасля такіх шматлікіх інцыдэнтаў у нас пачаліся праблемы. Людзі нам казалі: "Так, "Гаротніца" – вясёлыя рабяты, але мы не ведаем, даедуць яны на канцэрт, ці не." І нас пачалі выкрэсліваць. Гэта нас навучыла рублём, ударыла па галаве, і ўсё стала на свае месцы. У адзін момант мы зразумелі, што трэба аддзяляць гэта ўсё ад музыкі. Калі ты пачынаеш сур'ёзна да гэтага ставіцца, ствараеш прадукт, то мусіш быць адпаведным на сцэне.

– А ты, напрыклад, маеш любімы гатунак піва?

Што тычыцца мяне, то смачнае піва я спрабаваў у Нджамене (Чад), я ўжо не памятаю як яно называецца. А з беларускіх… У юнацтве я не разумеў адрознення паміж гатункамі піва, але пасля з цягам часу я пачаў задумвацца аб здароўі і зразумеў, што можна выпіць (*)"Моцнае", але што будзе заўтра? Ну і на дадзены момант я досыць скептычна стаўлюся да піва, прабачце хлопцы.

Увогуле я стаўлюся да ўжывання алкаголю нармалёва, але патрэбна заўсёды мець сваю галаву на плячах. Гарэлка і піва – гэта рэчы не шкодныя, але і не карысныя. Яны нейтральныя. Проста галоўнае мець сваю галаву на плячах. І быць сабе гаспадаром. Горш, калі гаспадаром становіцца піва, альбо цыгарэты, альбо, напрыклад, інтэрнэт. Таму заклікаю да гэтага найперш маладых музыкаў.

– Дзякуй за цікавую размову. Поспехаў у творчасці.

Дарэчы, запрашаю на наш канцэрт у **клуб "Графіці"**, які адбудзецца **7 студзеня**. Гэта будзе першы наш канцэрт у Новым годзе, а да гэтага часу будзем адпачываць.

Гутарыў **Я.МІХАЛОЎСКІ**

Кароткая даведка

Гурт **"HAROTNICA"** ("Гаротніца") з'явіўся ў 2007 годзе ў Мінску. Стваральнікам гурта з'яўляецца **Андрусь Такінданг** – беларускі мастак, паэт, тэлевядучы, а таксама ўдзельнік легендарнага гурта "Рэха".

Гаротная музыка – гэта кранальныя мелодыі, танцавальныя рытмы, імправізацыі, нестандартныя формы песень. Гурт пазіцыянуе сябе, як "дэструктыўны пажарны аркестр з жаночым вакалам,з элементамі СКА, КЛАСІКІ, ДЖАЗУ, РЭГГІ і ярка акрэсленай маргінальнай творчай пазіцыяй".

"Гаротніца", як гаворыць галоўны складальнік Андрусь Такінданг , – "гэта дзяўчына з цяжкім лёсам". Сумны тэкст на беларускай мове ў суправаджэнні жарсных, яскравых, вясёлых матываў – цудатворнае зелле, піць якое можна бесперапынку. Кожная песня – асобная гісторыя, як правіла, мінорная, спалучаная з выбухамі духавых і клацаннем басу, шалёнымі бубнамі, незвычайным жаночым вакалам, нестандартным для беларускіх гуртоў інструментам – домра.

КАНТАКТНАЯ ІНФАРМАЦЫЯ
Вэб-сайт: http://www.myspace.com/harotnica
harotnica@tut.by
+375296702650 (velcom)
+375297700765 (mts)
Спасылкі на відэа:
http://www.youtube.com/watch?v=eqR1ZXpQMS4
http://www.youtube.com/watch?v=1V0AfCeu9c8
http://www.youtube.com/watch?v=vhkGJkV8ZdI&featu...
http://www.youtube.com/watch?v=iT6IOv73XU4

НАВІНКІ ЭСТРАДЫ

БУРЯ В ПУСТЫНЕ



28 ноября 2010 г. увидел свет дебютный альбом сёрф-трио The Silicon из Минска под названием "Desert Storm".

"Desert Storm" – первый в Беларуси полноформатный сёрф-рок-альбом, который состоит из десяти авторских опусов и трёх версий известных музыкальных композиций в своей интерпретации, среди которых и песняровская "До третьих петухов" (Till Third Roosters Time) – так называемая сёрф-обработка белорусской классики. Тем кому небезразличны саундтреки к фильмам Тарантино, а также традиции инструментального рока 60-х в стиле: Dick Dale, the Shadows и Ventures, а так же драйв и энергия рок-н-ролла – наверняка оценят эту работу.

The Silicon существует с 2008 г. Запись альбома проходила в период с февраля по октябрь 2010 г. в Минске.

Альбом можно купить в сети магазинов "Мистерия звука".



Фестывалю "Рок-каранацыя" 15 год

18 студзеня, аўторак а 18:00

Вялікі гала-канцэрт

Удзельнічаюць:

НЕЙРО ДЮБЕЛЬ
КРАМА
NRM
БЕЗ БИЛЕТА
DRUM ECSTASY
ПАЛАЦ
КРЫВІ
RASTA
СУЗОР'Е

Спецыяльны госць фестывалю – пластычны тэатр "ІНЖЭСТ" Вячаслава Іназемцава.

Астатнія падрабязнасці ў самы бліжэйшы час

кант. тэл.:
8-029-254-49-09 (МТС),
8-029-671-58-65 (Velcom)

[прэзентацыя]

ЭЛИТАРНОСТЬ ПИВА “ГРАДСКОЕ” – В ЕГО ЖИВОМ ВКУ



для здоровь

О пиве “Градское” мы слышали давно, поэтому, когда представилась возможность посетить пивоварню, которая расположена в ресторане “Градский паб”, мы долго не раздумывали. И, как оказалось, не пожалели.



Мы были приятно поражены самим рестораном-пивоварней, когда весь процесс создания пива – от дробления солода до розлива в бокал – происходит прямо на твоих глазах.

Пивоварня возникла 4 года назад, поэтому не удивительно, что она оснащена новейшим австрийским оборудованием. Для производства пива используются разнообразные типы солода из Германии, горький и ароматический хмель из Великобритании.

“Сразу мы варили три сорта: светлое, классическое и темное, – вспоминает главный технолог **Наталья Герина**. – Затем появилось особое, потом подкопченное и ржаное”.

Пиво не подвергается фильтрации, пастеризации, т.е. никакой дополнительной обработке для увеличения срока хранения, поэтому в нем сохраняется свежий аромат солода и хмеля, насыщенный глубокий вкус и все полезные вещества и витамины, которые содержатся только в живом пиве.

“Мы не становимся в один ряд с крупными производителями пива, – подчеркивает Наталья Герина. – Мы даем возможность нашему потребителю приобщиться к по-истине натуральному продукту, оценить неповторимость и оригинальность разнообразных сортов”. И действительно, вкус “Градского” несравним ни с одним другим белорусским пивом.

“Когда делаешь три первых глотка пива “Градское”, потом останавливаешься, ты чувствуешь прекрасный аромат, мягкую горчинку, полный чистый округлый вкус, – отмечает директор пивоварни **Ольга Медведева**. Коллектив пивоварни является приверженцем классической технологии: никаких ферментов, никаких добавок, никаких стабилизаторов и консервантов, чем зачастую грешат крупные производители. И, в зависимости от сорта, процесс приготовления занимает от 30 до 90 суток. Распробовав “Градское”, непременно станешь его горячим поклонником. В этом убедились мы сами, продегустировав светлое “Градское классическое” и полутемное “Градское Особое”. Кстати, категория полутемного пива вообще не представлена в Беларуси, за исключением этой пивоварни.

В 2011 году любители “Градского” будут иметь возможность вспомнить необычный вкус подкопченного пива и лёгкий, хлебный аромат ржаного пива, а также попробовать новую разработку – фирменный медовый напиток. Уверены, что “Градское” составит достойную конкуренцию на пивном рынке Беларуси, стран СНГ и Европейского Союза.

Весь процесс от начала готовки пива до его непосредственного употребления происходит, в буквальном смысле, “не отходя от кассы” – прямо в “Градском пабе”


1


2


3


4









СЕ, РЕЦЕПТУРЕ И ТЕХНОЛОГИИ ПИВОВАРЕНИЯ



Прекрасное пиво
я и хорошего настроения!

ОРТА И НАГРАДЫ

адское светлое"
Плотность 11%, алкоголь не
менее 3,7%
Светлое пиво со слабовы-
раженной хмелевой горе-
чью и ароматом. Чистый и
кий вкус. Прекрасно утоляет жажду.

адское классическое"
Плотность 12%, алкоголь не
менее 4,2%
Светлое пиво классиче-
ского чешского типа, силь-
но охмеленное, с приятной
ечью и выраженным хмелевым аро-
ом. Имеет чистый и свежий вкус.

адское темное"
Плотность 12%, алкоголь не
менее 4,1%
Темное, средней крепости
пиво, с выраженным со-
лодовым вкусом и арома-
, с легкой хмелевой горчинкой. Пиво
ьзуется популярностью у предста-
ельниц "прекрасного пола".

адское особое"
Плотность 12%, алкоголь не
менее 4,2%
Относится к категории по-
лутемного пива, популяр-
ного в Европе и практиче-
неизвестного у нас. Для его произ-
ства используется несколько типов
циальных солодов, применяется ряд
нологических приемов. В результате
учается пиво с полным солодовым
сом, насыщенного янтарного цвета.
во имеет легкую хмелевую горечь и
мат, обладает гармоничным вкусо-
м букетом.

адское ржаное"
тность 12%, алкоголь не менее 4,2%
типу это пиво является полутёмным.
нашем рынке не представлено. При
изводстве используются специаль-
е ячменные солода и нетрадицион-
й ржаной солод. Пиво обладает мяг-
вкусом с ароматом ржаного хлеба.

адское подкопченное"
тность 12%, алкоголь не менее 4,2%
умеренной хмелевой горчинкой и
ким ароматом дыма. Для его произ-
тва используется специальный коп-
ый солод.

"Градское" – правильное живое пиво, а это значит, что:

– нет фильтрации, т.е. все полезные дрожжи и микроэлементы остаются в пиве;
– отсутствует пастеризация, при которой сжигаются витамины В1, В2, РР, необходимые для нашего организма;
– нет никаких консервантов, посторонних добавлений и веществ, которые, к сожалению, присутствуют не только на этикетках многих массовых производителей пенного напитка.

Пиво "Градское"	Обычное пиво
Готовится в естественных условиях, традиционным способом 30-60 суток	Изготавливается с использованием "ускоренных" технологий 12-20 суток
Содержит только натуральные продукты	Содержит дополнительные искусственные добавки для снижения стоимости (себестоимости)
Не фильтруется для сохранения живой культуры	Фильтруется для увеличения сроков хранения (от 15 дней до полугода)
Не пастеризуется	Пастеризуется для полного удаления живой культуры и увеличения сроков хранения (от 15 дней до полугода)
Всегда свежее	Добавляются консерванты для значительного увеличения сроков хранения (от 15 дней до одного года)

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ



"Пиво пенное"

Хорошо перемешать 3 яйца и 1 стакан вина, добавить 2 столовые ложки сахара и 3 стакана пива **"Градское темное"**. Поставить смесь на слабый огонь. Взбивать смесь до получения толстого слоя пены; после чего разлить в бокалы.

"Бэйбимания"

На счет "раз", в очень высокий стакан погружаем кубики льда. На счет "два", вливаем туда 150 гр пива **"Градское особое"**, 20 гр "Мартини Бьянко", 20 гр "Мартини Биттер", 10 гр. водки и 15 гр натурального лимонного сока. На счет "три", аккуратно перемешиваем. Пьем долго...

"Красный глаз"

3/4пива **"Градское светлое"** и 1/4 томатного сока смешать в высоком стакане и осторожно опустить туда яичный желток. Теперь, когда все это действительно выглядит как красный глаз, можно пить.
С новым годом!

Где купить пиво "Градское"?

ТЦ "ГРАД",
ул. Тимирязева, 123/2
– Ресторан "Градский паб" (1-ый этаж)
– Боулинг (6-ой этаж),
– Дискотека "Орион" (6-ой этаж)
– Бильярд "Шпиль" (7-ой этаж)

ТЦ "Радзивиловский",
ул. Л.Украинки, 22
ул. Острошицкая, 3
Гипермаркет "BIGZZ",
пересечение ул. Логойский тракт и МКАД
Супермаркет "Вестер",
ул.Уманская, 54, Минск
Гипер-дискаунтер "Евроопт",
ул. Монтажников, 2
Магазин "Пивной разлив",
пр-т Независимости, 168/3

ТД "На Немиге",
ул. Немига, 8
Магазин "Десяточка",
ул. Куйбышева, 46
Кафе "Маэстро",
ТЦ "Столица" (верхний уровень)
Страўня "Камяніца",
ул. Первомайская, 18
Бар "Эвелин",
ул. Долгобродская, 4
Кафе "Улей",
ул.Маяковского, 10
Кафе-пиццерия "Колесо",
ул. Куйбышева, 40
Ресторан "Салун",
пр-т Победителей, 21
Мини-кафе "ХТШ-Т",
ул. Судмалиса, 1А
Ресторан "Соль и перец",
ул. Я.Коласа, 31



[бірманія]

Надакучыла святкаваць навагоднія святы з бацькамі каля тэлевізара, ці з сябрамі каля галоўнай елкі краіны? Адным словам, калі вы хочаце адзначыць Каляды альбо стары Новы Год у новых абставінах, але дагэтуль не вырашылі, дзе і як сустрэць пачатак новай пяцігодкі, "Піўная" як заўсёды спяшаецца на дапамогу ў вырашэнні гэтага пытання.

Чамадан, вакзал, піўная!

Клуб півападарожнікаў

Дзе і як адзначыць навагоднія святы

Вядучы рубрыкі Алесь Ёрш



Гэтыя наваяўленыя уркі патрабуюць абеду з чатырох страваў. Яны яшчэ не ведаюць, што "хазяін" (гаспадар рэстарану) выклікаў падкрапленне супраць бунтаўнікоў...

Па-ваеннаму

Кафэ "Buns & Guns" ("Булкі і пушкі"), Бейрут, Ліван.

BUNS & GUNS

У гэтым рэстаране хуткага харчавання ўсе літаральна прасякнута ваенным духам. Тут можна паласавацца, напрыклад, мясным сэндвічам "Карабін - М16", замовіць "мінамётны бургер" ці адразу "абед тэрарыста" (які, дарэчы, вегетарыянскі). Усе гэтыя стравы можна адведаць пад гукі лопасцяў верталёта. На ўваходзе ў рэстаран усталяваны білборд са слоганам "сэндвічы могуць вас забіць". Мэнэджэр установы кажа, што ваенная тэматыка адлюстроўвае настрой ліванцаў падчас вайны з Ізраілем у 2006 годзе. Большасць мясцовых жыхароў знаходзіць установу даволі прыкольнай, хоць ёсць і такія, якім яна не да спадобы. Так што, хутчэй апранайце свой ваенны мундзір і шагам марш у Ліван.

Моўчкі

Рэстаран "Ciak si Mangia", Рым, Італія.



Вам надакучыў шум і гам, вы хочаце спакою, раім наведаць рымскі рэстаран "Ciak si Mangia". У гэтай установе вы ніколі не пачуеце музыку, ніхто тут не вячэрае пад крыкі "гол!". Тут ядуць толькі ў цішыні. Абслуговы персанал размаўляе толькі на мове жэстаў. У гэтай установе праводзяцца спектаклі, у якіх бяруць удзел артысты, пазбытыя магчымасці чуць і казаць. Зразумела, што павячэраць тут можа любы аматар італьянскай кухні.

У поўнай цемры

Рэстаран "Pitch-Black restaurant" ("Абсалютная цемра"), Пекін, Кітай.

Тым, каму абрыдла глядзець на белы свет, раім накіравацца ў пекінскі рэстаран пад назвай "Pitch-Black restaurant". Тут можна паесці ў поўнай цемры. Любыя сродкі асвятлення забаронены, будзь то святло ад дысплэя мабільнага тэлефона альбо гадзіннік з падсветкай. Але не думайце, што ў вас там атрымаецца заняцца "цёмнымі справамі": у афіцыянтаў ёсць прыборы начнога бачання.

На нарах

Рэстаран "Bollesje", Рюдэсхайм, Германія.

У нямецкім мястэчку Рюдэсхайм можна пажыць турэмным жыццём, наведаўшы рэстаранчык "Bollesje". Пры ўваходзе ў рэстаран у вас па ўсіх правілах здымуць адбіткі пальцаў, а потым сфатаграфуюць з пранумараванай таблічкай у руках. Ваша фота вы атрымаеце крыху пазней, калі яго аддрукуюць на рэкламнай паштоўцы, якую дорaць гасцям на памяць пра наведванне рэстарана. Пасля фатаграфавання і зняцця адбіткаў пальцаў вам выдадуць арыштанцкую шапачку з нумарам і робу. У залі з вялікімі дубовымі сталамі і лавамі вам ўрачыста зачытаюць абвінавачанне і абвесцяць меру пакарання. Гэта можа быць прымусовая чыстка бульбы на турэмнай кухні, заключэнне ў адзіночнай камеры альбо штонебудзь іншае. Пакуль Вы адбываеце павіннасць, для вас рыхтуецца стандартны абед зняволенага, які складаецца з чатырох страў, перад якім вас абавязкова пачастуюць аперытывам пад рамантычнай назвай "Кактэйль злодзея". Дарэчы, мясцовая баланда карыстаецца тут поспехам. Так што, калі вы рамантык з вялікай дарогі ці аматар турэмных серыялаў, то раім хутчэй замовіць сабе вольныя нары ў камеры гэтага нямецкага рэстаранчыка.

Галышом

Рэстаран "Clothing Optional Dinner", Нью-Ёрк, ЗША.



Паходу ў гэты нью-ёркскі рэстаран не папярэднічае пакутлівае "Што ж надзець?". Госці гэтага рэстарана пры ўваходзе здымаюць не толькі верхнюю вопратку – капялюшы, пальчаткі, паліто, але і ўсю вопратку, якая на іх надзета, застаючыся ў "чым маці нарадзіла". У "Clothing Optional Dinner" ядуць голыя – голыя парачкі, голыя калегі, цэлыя голыя сямействы. Гэта, па-сутнасці, месца для нудыстаў, якім надакучылі дзікія пляжы і хочацца чагосьці большы вытанчанага. Негледзячы на такія вольнасці у дрэс-кодзе, па водгуках персаналу ўсё абеды ў рэстаране праходзяць спакойна і зусім не падобныя на дзікія оргіі. Дарэчы, голымі ў рэстаране для нудыстаў ходзяць толькі наведнікі, афіцыянты апрануты ў форму паводле ўсіх санітарных нормаў.



Бамбёжка ўжо скончылася, таму можна спакойна з'есці свой вегетарыянскі "ланч тэрарыста"

"Паслухай, той кліент што, хоча паўтарыць? – Ды не, ён проста ў цемры не можа знайсці дарогу ў клазет..."





Адзіная праблема ў нудысцкім рэстаране гэта тое, што немагчыма збегчы, не заплаціўшы.



Новый вкус от "Лиско-Плюс"

Теперь у каждого белорусского ценителя настоящего немецкого пива появилась возможность попробовать всемирно известные брэнды из Германии

Radeberger Gruppe – лидер немецкого рынка пива, группа входит в состав семейного холдинга Dr. August Oetker KG, являясь его стратегически важной частью.

Владея абсолютно разными пивоваренными компаниями по всей Германии, является крупнейшей частной пивоваренной компанией Германии и занимает долю рынка в 15%.

Radeberger Gruppe рассматривает себя в качестве хранителя традиций пивной культуры Германии благодаря приверженности к региональному разделению, а также эмоциональному окрашиванию брендов в целях культивации разнообразия немецкого пива. Так вносится вклад в развитие и укрепление рынка алкогольных напитков Германии благодаря инновационной бизнес концепции. Холдингу принадлежат такие известные на весь мир марки пива, как **Radeberger Pilsner**, **DAB** и **Schöfferhofer**, о которых и пойдет речь ниже....



Лакомство саксонских королей

Пиво **Radeberger Pilsner** (Радебергер Пилснер) – стратегический экспортный бренд Radeberger Gruppe KG, самой большой пивоваренной компании Германии. Radeberger Pilsner производится недалеко от Дрездена в Саксонии.

История пивоварни **Radeberger** по производству экспортного пива началось в 1872, когда перед воротами города Радеберг была основана акционерная пивоварня "Цум Бергкелер" (Zum Bergkeller), которая возникла из маленькой, частной пивоварни в 1866. В 1872 был заложен первый камень новостройки пивоварни. 11 декабря 1905 пивоварня была признана придворным поставщиком саксонского короля. Таким образом, пивоварня могла называть prизводимое пиво „Настольный напиток Его Величества короля Саксонии Фридриха Августа III". Как королевско-саксонский придворный поставщик пива для князя Отто фон Бисмарка, **Radeberger Pilsner** высоко зарекомендовал себя и уже в начале 20-ого столетия был широко распространен во всех частях немецкой пивной империи.

Во времена ГДР пильзенское пиво **Radeberger** придерживалось истории успеха, в стране оно было зарекомендовано как в высшей степени почитаемая марка, а за границей важным экспортным продуктом. В 1990 пивоварня была приобретена во Франкфурте-на-Майне у Радебергер группы (до 2002г. Binding-Gruppe), получив сильного партнера, при поддержке которого успешный ход **Radeberger Pilsner** продолжается и по сей день.

Radeberger Pilsner – пиво низового брожения. Оно варится с добавлением нескольких видов хмеля, собственного штамма дрожжей для создания неповторимого вкуса. Также следует упомянуть о том, что оно не пастеризуется, что гарантирует великолепный натуральный вкус. Содержание алкоголя – 4,8%, экстрактивного начального сусла – 11,4°.

Спутник процветания



Пиво **DAB** (ДАБ) – один из ключевых экспортных пивных брендов, в настоящее время оно продается в более чем 80 странах мира. Со времени своего основания в 1867 году пивоварня Dortmunder Aktien Brauerei (DAB) проделала большой путь от маленькой пивоварни из города Дортмунд, находящегося в самом центре Германии, до ведущей пивоварни общенемецкого значения. Данная пивоварня входит в состав Binding Gruppe (Франкфурт), которая в составе гиганта пищевой индустрии Германии Oetker Gruppe занимается производством и дистрибьюцией пива и безалкогольных напитков.

На данный момент **DAB** – это крупнейший производитель пива не только в Дортмунде, но и во всей Рурской области. В течение 135 лет своего существования пиво марки **DAB** стало составной частью экономической и социальной жизни такого сильного в экономическом отношении региона как Рур.

DAB – светлое пиво верхнего брожения премиум-класса, с ярко выраженным освежающим вкусом и слегка суховатым послевкусием, что сделало его самым знаменитым Дортмундским пивом. При его производстве используются специально отобранный баварский хмель, а также уникальная культура дрожжей.



Наследство первопечатника

Пиво **Schöfferhofer** (Шофферхофер) варилось в XVI веке на пивоварне, расположенной на ратушной площади, у центрального собора города Майнц, который назывался "Двор Петера Шоффера". Пиво названо в честь первопечатника из Майнца Иоганна Гуттенберга, который изобрел печатный станок и напечатал на нем первую в истории печатную книгу Библия, и Петера Шоффера (Peter Schoffer), который изобрел шрифт для этого издания. Спустя время в его доме появилась маленькая пивоварня, которая с годами разрослась в крупную компанию и начала производить известное во всей Германии пшеничное нефильтрованное немецкое пиво **Schöfferhofer**, которое было первым пшеничным пивом, варившемся за пределами Баварии. В честь этой славной истории на этикетке пива изображены портрет и клеймо Петера Шоффера.

Пиво **Schöfferhofer** – пшеничное нефильтрованное немецкое пиво класса Premium. Следует отметить, что в рецептуру немецкого пива **Schöfferhofer** добавляется до 80% хмеля больше, чем обычно, поэтому оно приобретает уникальный "сухой", немного терпкий и очень свежий вкус. Кроме того, благодаря отличному от традиционных германских сортов пива имиджу и вкусу, **Schöfferhofer** более всего соответствует динамике и яркости жизни в современных мегаполисах.

[мінуўшчына]

Гісторыя старажытнага п'янства і разгільдзяйства



(Працяг.
Пачатак у №1(3) – 6(8) за 2010 г.)

ПІВА Ў РЭЧЫ ПАСПАЛІТАЙ

"Пасля вялікасвецкай п'янкі-пагулянкі непахмялёныя госці з боку жаніха вырашылі замуціць цесны саюз з суседняй Польшчай, займець агульнага – нашага – манарха (бо п'е як багатыр!)..."

З нумару ў нумар, упарта ідучы па сцежцы піўной гісторыі, мы нарэшце, наблізіліся да прамежку гісторыі Беларусі, што ляжыць паміж заключэннем Люблінскай уніі і трыма сумнавядомымі падзеламі краіны, вядомай як Рэч Паспалітая абодвух народаў.

Пачалася гэтая гісторыя з вяселля вялікага князя літоўскага Ягайлы і польскай каралевы Ядзвігі, што адбылася за пару соцень гадоў раней. Звесткі пра тое, колькі тады было выпіта піва й медавухі гісторыя згубіла ў абстынентным сіндроме. Аднак пасля вялікасвецкай п'янкі-пагулянкі непахмялёныя госці з боку жаніха вырашылі замуціць цесны саюз з суседняй Польшчай, займець агульнага – нашага – манарха (бо п'е як багатыр!), а таксама адзіныя з Польшчай сойм ды знешнюю палітыку, асабліва штотычна ўсходняга небяспечнага суседства з Маскоўскай дзяржавай. Гэтакі вырашылі ў 1569 годзе. У астатнім жа ўладныя колы Вялікага Княства трымаліся ранейшых парадкаў і ўсімі сіламі імкнуліся "навіны не ўводзіць, а даўніны не рушыць". Праз тое лепшыя традыцыі ўжывання алкагольных напояў былі не проста захаваныя, але і працягнулі сваю цікавую ды адметную гісторыю.

Па-ранейшаму піва, гарэлка і медавуха карысталіся ўстойлівым попытам у прадстаўнікоў усіх саслоўяў: шляхты, святарства, мяшчан і, вядома ж, сялян. Традыцыйным месцам, дзе ўжывалі вышэйпералічаныя напоі, як і раней была карчма.

Развіццё еўрапейскіх гарадоў тых часоў усё часцей рэгламентавалася правам на самакіраванне, вядомым як Магдэбургскае. Гараджане з такім правам атрымлівалі магістрацкія улады, што сядзелі ў ратушы ды кіравалі местам, кіруючыся выключна інтарэсамі саміх месцічаў ды паплёўваючы з высокіх абарончых збудаванняў на галовы дзяржаўных урадцаў.

Свае асаблівасці накладала самастойнасць гарадоў і на карчомную гаспадарку – з'яўляецца, як бы мы сказалі зараз, спецыялізацыя пітных установаў. У вялікіх гарадах кожная карчма мела свой профіль: у адной маглі прадаваць толькі піва, у іншай – медавуху, ці гарэлку.

Магдэбурскае права дазваляла гарадскім уладам адчыніць на рынкавай плошчы карчму і карыстацца яе прыбыткамі. Але гэта не азначала, што ў горадзе была адзіная карчма, куды і ў дзень і ў ночы стаяла чарга. Манаполіі на шчасце не было нават у невялікіх мястэчках. Напрыклад, у мястэчку Шадава ў сярэдзіне 16 ст. пітных установаў было ажно 113, з іх 93 – піўныя, 4 – мядовыя, 16 – гарэлачныя. Яны маглі належаць прадстаўнікам любых саслоўяў. У кожным шляхецкім маёнтку была карчма, якая часта здавалася ў арэнду. Піцейныя дамы адчыняліся пры кляштарах, цэрквах, касцёлах. А яшчэ кажуць, што ў Сярэднявеччы царкоўнікі былі цемрашаламі ды інквізітарамі! Ці ж гэта не прыклад гуманізму і шырыні поглядаў, да якіх далёка многім нашым айцам царквы і зараз!

Ды што адкрыць шынок пры кляштары? Дробязь! Справа ішла значна далей. Піва было адным з чыннікаў і складнікаў навучальнага працэсу ў адукацыйных установах пры манастырах і не ў каго-небудзь, а ў саміх рэфарматараў кальвіністаў! Вось вытрымка з рэгламенту Слуцкай гімназіі: "Усім вучням мелася выдаць за абедам і вячэраю па тры куфлі піва. Але навучэнцы за кожным куфлем павіннны былі скзаць на лаціне ці па-грэчаску асаблівы выраз, а які не мог вымавіць патрэбнага, той і не атрымліваў піва." Адчуваеце маштаб педагаічнага таленту кальвіністаў? А то ж! Макаранка і блізка не стаяў. А для тых, хто прачытаўшы гэтыя радкі займеў падазрэнні ў тым, што манахі займаліся спойваннем маладога пакалення – супакою, бо той жа рэгламент абзацам ніжэй паведамляе: "Канешне, піва давалі вучням "сакавіцкае ці чорнае, як найбольш лёгкія". Дарэчы такая прагрэсіўная педагагічная традыцыя ва ўстанове захоўвалася аж да 70-ых г. XIX ст.

Ад навучаньня аднак вернемся да корчмаў, бо піва ў школцы ўсё ж пілі значна менш. Дарэчы, у карчму хадзілі не піць, а як казалі ў той час – «бяседаваць». Прычым у адрозненне ад газпромаўскай Масковіі, дзе жанчыны сядзелі па церамах і з сумна ўздыхаючы тузалі кросны, нашыя паненкі мелі роўныя з мужчынамі правы ў "бяседзе". На роўных з мужыкамі наведвалі шынкі і жанчыны. Гэта бачна па судовых скаргах, бо карчма з'яўлялася спрадвеку яшчэ і месцам, дзе можна было ад душы патаўчы адзін аднога. Так, шляхціц Стас Эйсмант скардзіўся на шляхцянку Альжбету і яе сына Баўтрамея за тое, што яны пабілі яго жонку пры «бяседзе». Шляхціц Адам Даўгашыч падаў скаргу на Марціна Тыдзіна за тое, што Тыдзін яго пабіў у карчме.



Крылатыя гусары – славутая конніца Рэчы Паспалітай – таксама не абыходзіліся ад "мёдаізліянняў" дзеля сваіх ратных подзвігаў.

Прыдарожная карчма нярэдка станавілася ахвярай заезджых наведнікаў. Арэндатар з маёнтку мсціслаўскага кашталяна Івана Саламярэцкага, Лазар Ясковіч скардзіўся на Еска Юр'евіча, бо той не захацеў плаціць па рахунку і да таго ж зрабіў пагром у карчме.

Дзеля праўдзівасці адзначым, што нашыя паненкі не проста так



За такія грошы можна было б напаіць цэлую вёску або самому піць цэлы тыдзень медавуху.

"бяседавалі", але і займаліся прадпрымальніцкай дзейнасцю ў сферы аказання інтымных паслуг.
Не сакрэт, што там дзе ёсць алкагольныя напоі, там можна сустрэць жанчын лёгкіх паводзінаў. Дык і карчма не была выключэннем. Адзіны бок, што ўлады не вельмі лаяльна ставіліся да вольных красуняў. Гэтак магістрат Слуцку загадаў строга караць «непачцівых жанчын, распуст», брацць пад арышт і пасылаць на самыя брудныя работы – чэрпаць твань з абарончых рвоў, чысціць вуліцы і іншае. Карацей, працавалі яны на гарамадскіх работах па добраўпарадкаванні местаў. Усё як зараз, толькі без памаранчовых камбезаў.
Што ж пілі ў Рэчы Паспалітай абодвух народаў? З напояў найбольшым попытам карысталася піва. Піва вышэйшага гатунку ўтрымлівала 5 % алкаголю і называлася «шляхецкім». У ВКЛ дазвалялася варыць піва для сябе. Падаткаў за піва не трэба было плаціць, калі ім не гандлявалі. Гарэлка стала распаўсюджвацца на тэрыторыі Вялікага княства з сярэдзіны XVI ст. Яна была трох відаў: 15-20 %, 35-40 % і 70 % (гэта ўжо лічыўся спірт). Адной з лепшых была «Залатая гарэлка». Яе маглі сабе дазволіць толькі заможныя людзі. Рэцэпт гарэлкі налічваў некалькі лекавых каранёў і 4 залатыя манеты. Дарэчы, гарэлку спажывалі не толькі ўнутр, але і пры хірургічных аперацыях. Віны пачалі прывозіць з-за мяжы з канца XVI ст. У асноўным гэта былі венгерскія віна, італьянскія і мараўскія. Чарнілаў мясцовага разліву, дзякаваць Богу, яшчэ не было.

З часоў Рэчы Паспалітай пачынаецца задакументаваная гісторыя змагання з празмерным ужываннем алкаголю. Распачалі гэта, ясная справа, нашыя гераічныя паненкі. Жонкі не заахвочвалі ўжыванне алкаголю мужчынамі. На вяселле Адама Чартарыйскага і Ізабэлы Флемінг з'ехалася шмат гасцей з Польшчы і ВКЛ (1761). Марцін Матушэвіч з шляхціцамі чакаў у ваўкавыскай карчме прыезду гетмана ВКЛ Міхала Казіміра Радзівіла. Пры гэтым яны пілі венгерскае віно. Калі пад'ехаў гетман, засталося толькі дзве бутэлькі. Вядома, яны былі яму прапанаваны. Але следам ехала жонка. Яе карэта спынілася. Яна выйшла са словамі: «Спыніце гэта п'янства». Пабачыўшы такую сітуацыю, М. Матушэвіч кінуўся перад ёю на калені, а М.К. Радзівіл паспеў гэтым часам ад'ехаць з «месца злачынства». Даследчык Е. Кітовіч прыводзіць імёны знакамітых п'яніц XVIII ст. Гэта маршалак ВКЛ Януш Аляксандр Сангушка, завіхорскі кашталян Барэйка (любіў піць з духавенствам, зачыняў кляштар і нікога з яго не выпускаў), віленскі ваявода Караль Радзівіл, Адам Матахоўскі.

Піла не толькі магнатэрыя і шляхта. У мяшчанскім асяроддзі таксама сустракаліся выпадкі злоўжывання алкаголем. Магілёўскі мешчанін Якаў Андрэевіч Сапацковіч сваім стылем жыцця давёў сваю жонку да галечы. Каб замаліць свае грахі, як водзіцца, ён пайшоў у манастыр. Што там рабіў не вядома, можа піў піва з манахамі ўжо за "божы кошт"?
Таксама з часоў РП бярэ пачатак і гэтак званае "кадзіраванне". Так, магілёўчане вынайшлі своеасаблівы метад, каб пазбыцца п'янства. Магілёўскі мешчанін Лука Паўлавіч Авечкін напісаў ліст у магістрат (1594). У ім ён даваў абяцанне больш не піць, пачынаючы са свята Вялікдзень. А калі ён вып'е ў карчме, або так дзе-небудзь, то яго цесць мае права пасадзіць яго ў мясцовую турму.
Прымаючы пад увагу вышэйадзначаныя выпадкі, нельга сказаць, што п'янства было агульнай хваробай тагачаснага грамадства. Проста яе Вялікасьць Гісторыя захавала для нас цікавыя факты, якія раставядаюць пра штодзённае жыццё паспалітага люду тых часін.
З разбурэннем вялікага гмаху – Рэчы Паспалітай, што быў домам для многіх народаў, беларусы трапілі ў склад Расійскай імперыі і вось тут, без перабольшвання можна сказаць, пачалі піць беленькую па-чорнаму.
Беларусь страціла не толькі назву і сталася Паўночна-Заходнім краем, беларусы страцілі свае напоі. Гарэлка паступова выцясніла і старую добрую медавуху і шляхетнае залацістае піва. Край стаў асноўным вытворцам спірту ў імперыі і сам жа стаў актыўным яго спажыўцом. Але пра гэта ўжо наша наступная гісторыя.

Славутыя сыны айчыны і зялёны змій
(можна даць як частку артыкула, а можна асобнай рубрыкай побач) – на ваш густ
Пры жаданні кожная асоба магла знайсці сабе напой па густу. Аднак не ўсе ведалі меру, і таму здаралася шмат кур'ёзных сітуацый.
Напрыклад, гетман ВКЛ Ян Караль Хадкевіч пісаў сваёй жонцы, што на каралеўскім балі ён так напіўся, што нічога не памятаў. А на наступны дзень яму расказалі, што ён пасварыўся з канцлерам Львом Сапегай, і іх ледзьве разнялі, а жаўнер Дзітрык ледзьве не рубануў канцлера па твары.
3 чэрвеня завіталі на двор пісара і падканцлера ВКЛ Лаўрына Войны госці. Уначы, калі ўсе ўжо былі п'яныя, слуга пана Сарнацкага непрыстойна жартаваў з гаспадаром і намаўляў яго танчыць па-італьянску. Тады ўгневаны шляхціц пачаў ганяцца за ім з шабляю. А як той літасці запрасіў, то звязаў яго і так пакінуў на ўсю ноч. Толькі раніцаю гаспадар вызваліў яго з путаў.
У 1733 г. Людовік Пацей быў запрошаны да падскарбія ВКЛ Бенядзікта Сапегі. Добра падвыпіўшы віна, ён узяў стрэльбу і пачаў страляць у столю. Потым разам са сваімі людзьмі асадзіў віленскі замак. Пасля Л. Пацей тлумачыў свае паводзіны, што такім чынам ён скардзіўся Богу.
Віленскі ваявода Караль Радзівіл "Пане Каханку" і Ігнаці Пац любілі на падпітку на кані ездзіць. Гарцавалі яны так, што можна было шыю зламаць. Цвярозы чалавек на такое б не адважыўся.
Віленскі ваявода Міхаіл Казімір Радзівіл так пісаў у сваім дзённіку: "20 лютага 1736 г. З раніцы ездзілі мы з братам да Альбы. Напіўшыся па-людзкі, мы

ПІЎНАЯ КУЛІНАРЫЯ

Месца пад куфаль піва

Эпоха Сярэднявечча была часам вельмі суровым і галодным для большасці паспалітага люду. Не было яшчэ ані бульбы, ані памідораў, ані кукурузных палачак, таму народ выкручваўся як мог: варыў крупы, парыў рэпу ды квасіў капусту. Аднак больш вяльможным панам часамі хацелася разнастайнасці...

Фасолька "Па-ягелонску"



Нашыя продкі хоць і былі булдосамі рэдкаснымі, але былі вельмі набажнымі хрысціянамі, таму вельмі часта посціліся (кабана калолі толькі па вялікіх святах). Таму ў штодзённасці пераважала посная ежа. Дзякуй Богу, што пост не распаўсюджваўся на такую карысную рэч як піва. Самі каталіцкія манахі папулярызавалі і развівалі піваварства як маглі. Менавіта ў тыя часы піва сталі называць "вадкім хле-бам". Таму піва заўжды прысутнічала на посным стале шляхціца сярэдняй рукі. Ішло яно і ў прыгатаванне разнастайных страў. Найбольш класічнай поснай ежай былі бабы або фасоля, багатая прыродным бялком. А калі прыгатаваць іх з півам, дык ніякі чорт не страшны. Кажуць што пры двары самога караля Ягайлы любілі паласавацца фасоляй, прыгатаванай на піве.

Інгрэдыенты:
2 сярэднявечныя шклянкі сухой фасолі
0,5 мл светлага піва
2 пучкі зеляніны пятрушкі
1 галоўка часнаку
1 лыжка цукру
соль, чорны перац

Папярэдне за 1 дзень замочаную фасолю заліць халоднай вадой з дадаткам 1 шклянкі піва і адварыць да мяккасці. Вадкасць зліць. Заліць 1 шклянкай піва і шчыльна накрыць. Зелень і часных здрабніць і змяшаць з ахаладжанай фасоляй. Дадаць соль і перац на смак.



Шынкі – сярэднявечныя разліўнякі – карысталіся вялікай папулярнасцю як у шляхты, гэтак і ў мяшчанскага люду. Тут можна было не толькі надрацца як след, але і цікава правесці час у паважнай бясездзе наконт міжнароднага палажэння пасля Контррэфармацыі.

[чэк-бар]

КАФЭ-КЛУБ

альбо Back to the USSR!

Як мы трапілі ў рэстаран і адчулі сябе прадстаўнікамі партнаменклатуры

Увесь інтэр'ер "Товарища" вытрыманы ў ЦК-оўскім стылі эпохі позняга застою, пры чым у пазітыўным сэнсе гэтага слова – вы адразу адчуеце сябе як мінімум членам Палітбюро якой-небудзь братняй кампартыі.

Вольны вечар, добрая кампанія – чым не нагода пасядзець у бары ці кавярні? І вось вы блукаеце па вуліцах сталіцы ў пошуку зручнага месца. Шпацыруючы, азірнемся па баках.

Мінск сучасны – як трапна зазначыў Артур Клінаў, гэта "горад сонца", то бок яскравы прыклад савецкай архітэктуры і савецкага духу наогул. Як ніякая сталіца былога СССР Мінск быў "упрыгожаны" і перабудаваны згодна з уяўленьнямі пра тое, якім павінен быць горад эпохі "развітога сацыялізму". Сёння "савецкі Мінск" гэта той брэнд, якім можна завабіць замежнага турыста нават з большай верагоднасцю, чым мядзведзямі на Чырвонай плошчы ў Маскве. Можна было б...

Каб у дадатак да велічнай архітэктуры сталінскага класіцызму, танка на п'едэстале ля Дома афіцэраў, музея ВАВ і будынка КДБ з калонамі, савецкі дух арганічна пранік бы і куды-небудзь яшчэ. А вось з гэтым складана. Бадай за адным якасным выключэннем...

Спусьціўшыся па Незалежнасці ніжэй Кастрычніцкай плошчы з яе саркафагам, трапляем на вуліцу Купалы і ідзем у левы бок: тлум праспекта застаецца ззаду, парк праз дарогу робіць прастору ўтульнай і старасвецкай. Мінаем "генеральскі дом" і выходзім да Дома ветэрана. Менавіта ў ім і месціцца тое саме выключэнне – кафэ-клуб "Товарищ". Вось яна – першая адметная знаходка – "Товарищ" у Доме ветэрана! Не вядома ці выпадковае такое размяшчэнне, ці наўмыснае, але гэта бясспрэчна геніяльна!

Месца знойдзенае – хутчэй у сярэдзіну. Спусціўшыся па прыступках апынаемся ў вестыбюле.

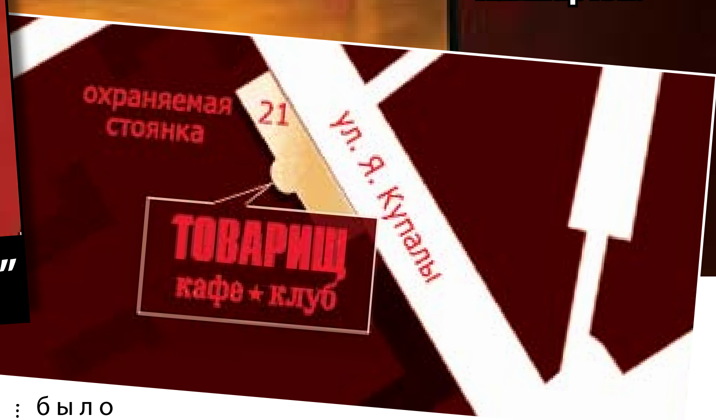
Нават калі вы паслядоўны антысаветчык і ў хаце ў вас вісяць партрэты Зянона і Навадворскай, завітаўшы ў вестыбюль вы адчуеце лёгкі ўкол зайздрасці і чарвячок настальгіі пачнецца грызці вашае дэмакратычнае сумленне: "Прыгожа, густоўна, панашаму!"

Усе атрыбуты савецкага ладу ў выглядзе кічу і штампаў прадстаўленыя ў інтэр'еры напоўніцу: тут і серп з молатам у руках працоўнага і калгасніцы (самі яны не змясціліся хіба што з-за памераў залі), тут і карта "нерушымага" на ўсю сцяну, тут і жырандолі з фіранкамі, тут і чырвоныя крэслы за сталамі з накрухмаленымі белымі абрусамі.

Усяго не пералічыць, бо амаль кожная дробязь стылізавана пад тагачасныя аналагі і арганічна ўпісваецца ў абраны гаспадарамі стыль памяшкання. Зазначу, што негледзячы на наяўнасць асобных элементаў "саўка" ў іншых падбных установах горада, поўны камплект і ў такім шыкоўным выкананні – ёсць толькі тут, у "Товарище".



Картачка "члена ЦК"



На гэтым, прыемныя ўражанні не заканчваюцца. Меню акрамя ўтрымання стандартных страваў мае таксама і тэматычныя рэчы: кісялі і кампоты, смажаная мойва і селядзец і г.д. і т.п. Прычым каб пакаштаваць гэтага не абавязкова выбіраць вольны вечар і ладзіць адмысловы банкет, можна лёгка забегчы сюды на бізнэс-ланч, як кажуць зараз, ці на абед, як казалі раней.

Набор алкаголю дастаткова звычайны, і піва, дарэчы, таксама. Але гэта кампенсуецца сэрвісам і антуражам. Калі гарэлка, то ў здаравенным крышталным графіне, такім цяжкім, што нават узяты 200 грамаў у руцэ ствараюць уражанне літра! Чаркі – на тонкіх ножках, таксама крышталныя. Калі піва, то ў старых шкляных куфлях (таго ж мухінскага дызайну, як і маленкоўскія шклянкі). Адпаведныя і іншы посуд, і прыборы, і адзенне персаналу – строга сціпла, класічна-аднолькава.

Пакуль далікатныя афіцыянткі незаўважна сноўнадаюць, падаючы вам чарговую страву, можна азірнуцца навокал ці паглядзець тэлекі. Апошнія канешне – плазма, але што ідзе! Канцэрты зорак эстрады гатунку 1960-ых – пачатку 1990-ых, савецкія фільмы (камедыі пераважна), карацей – канал "Настальгія". Ёсць на чым спыніцца воку і апрача таго, асабліва элементаў інтэр'ера.

Чытаючы пра інтэр'ер "Товарища", ні ў якім разе не трэба ўяўляць саўковыя сталоўкі на заводах ці пры студэнцкіх інтэрнатах. Калі ўжо зала кафэ і падабная, то да сталоўкі ЦКоўскай, дзе было ціха, ўтульна, афіцыйна і бездыфіцытна. Адначасова недасягальна для проста смяротнага будаўніка камунізму.

Вымпелы, сцягі, значакі, цэшкі, ўзнагароды зніклай краіны.

Увечары ўвазе гасцей прапануецца забаўляльная праграма: жывая музыка, танцы. Усе ў тым жа антуражы.

Такім чынам, гаворачы суб'ектыўна і цвяроза "Товарищ" мае на мой густ відавочныя плюсы:

1 Месцазнаходжанне – цэнтр.
2 Інтэр'ер, антураж і стылёвасць.
3 Адэкватныя кошты, цікавае меню.
4 Нешматлюднасць, адсутнасць "быдла-гасьцёў", п'яных падлеткаў і іншых непажаданых суседзяў.

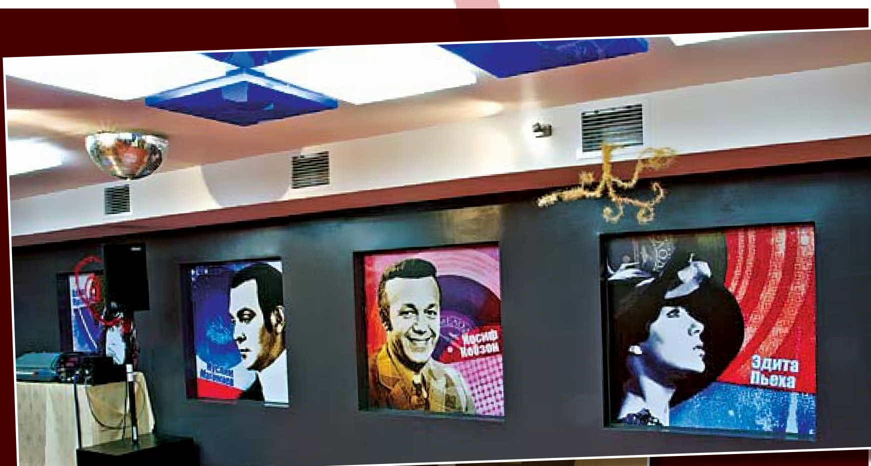
Заўважаны мінус бадай у тым, што гэта канешне не паб і проста выпіць куфаль піва там нібы і не сур'ёзна. Тым больш, што і піва самога там не шмат, і да яго нічога заазвычай няма.

Ва ўсім жа астатнім – добра. Вэлкам to USSR!


На ўваходзе вас сустракаюць працавітыя рукі рабочага і калгасніцы


У клазеце вы можаце азнаёміцца з перадавіцай газеты "Правда" пра ход уборкі зернавых


А на развітанне (як, дарэчы і на ўваходзе) вас чакае палымяны генсекаўскі салют "а-ля дарагой Леанід Ільіч", прымацаваны да дзвярэй рэстарана.



Некаторыя артэфакты інтэр'ера нагадваюць працы якога-небудзь савецкага Эндзі Ўорхала



Месца пад куфаль піва

Піва – панацэя

У старадаўнія часы, калі не існавала аптэк і лекаў (дарэчы, дзесьці і дагэтуль не існуе), у склад народных рэцэптаў ад хвароб уваходзілі натуральныя прадукты, расліны, настойкі, прымочкі і… піва. У народнай медыцыне хмель спрадвечна ўжывалі як супакойваючы сродак.

Цяпер жа ў Швецыі піва з'яўляецца афіцыйным антыдэпрэсантам, які выпісваецца ў паліклініках. А выпітае нашча піва асушае страўнік, апаражняе яго ад лішкаў слізі, што карысна пры большасці відаў гастрыту. Чым яшчэ можа быць карысней для здароўя пляшачка добрага піва?

Хворыя на пахмелле абслугоўваюцца без чаргі!



Калі хваробы яшчэ на пачатковай стадыі ў цяперашні халодны перыяд, і Вы чакаеце ўрача з карталюшкамі на лекі, раім вам пару народных рэцэптаў для лячэння, каб сустрэць Новы год здаровым.

Прастуда

Пры прастудзе дапамагае лыжка мёду на шклянку падагрэтага піва. Часам дадаюць яйка, гваздзіку, карыцу. Размяшайце напой, адразу выпіце і кладзіцеся спаць, цёпла ўкутаўшыся. Дапамагае спраўна.

Юнацкія вугры

Для пазбаўлення юнацкіх вугроў трэба перад ці падчас ежы ўжываць 1-2 чайныя лыжкі дражджэй. Дрожджы перад ужываннем запарыць кіпнем, то бок "забіць", у адваротным выпадку яны будуць жыць у арганізме і з'ядаць кальцый і вітаміны групы В. Але заўвага: рэдакцыя дакладна не ведае ці дзейсны гэта метад.

Панос

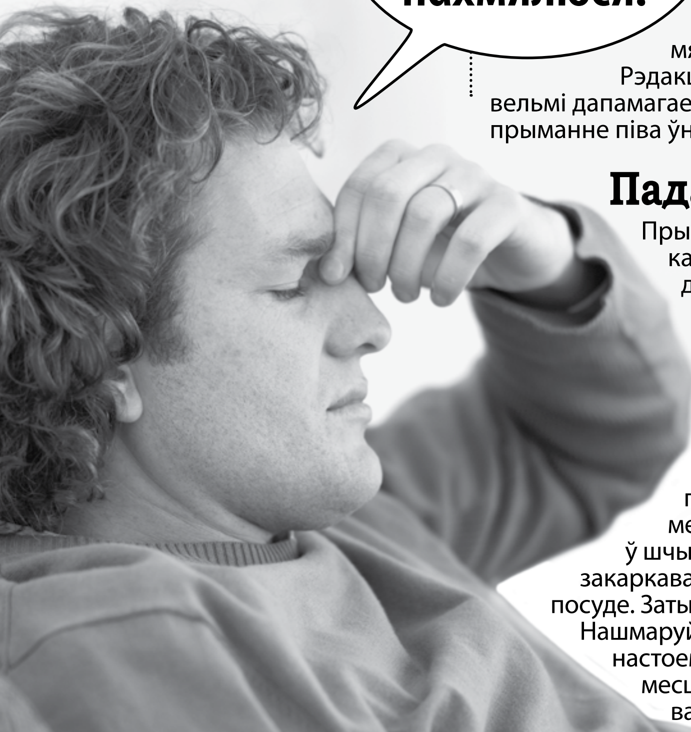
Піва добра лечыць дыярэю. Трэба змяшаць палову шклянкі светлага піва з 1 чайнай лыжкай яблычнага воцату. Піць напрацягу дня.

Патэнцыя

Насуперак чуткам, што піва адмоўна ўплывае на мужчынскую патэнцыю, яно наадварот стымулюе палавую функцыю. Каб цікавей правесці ноч на ўікэндзе бярэм 30 грам насення ці лісця мелісы, па 20 грам травы ільнянкі звычайнай і слаявішч цэтрарыі ісландскай. Усё дбайна перамяшаць. Сталовую лыжку прыгатаванай сумесі заліць шклянкай кіпячага светлага піва і пакінуць настойвацца на 2 гадзіны ў цёплым месцы. Пасля настой працадзіць. Прымаць па шклянцы настою ў дзень на працягу месяца.

Мігрэнь

Для таго, каб зняць прыступ мігрэні пасля мінулых выбараў, трэба крыху падагрэць 50-70 мл светлага піва, легчы на спіну, паклаўшы пад галаву жорсткі валік і прыкладваць да балючага ўчастку галавы піўны кампрэс, паклаўшы зверху вільготны ручнік. Кампрэс перыядычна мяняць. Рэдакцыі "Піўной" вельмі дапамагае паралельнае прыманне піва ўнутр.



Падагра

Пры падагры 100 г карнявішча дзягіля, здрабніце і заліце 1/2 л піва і 50 г спірту. Настойвайце 15 дзён у прахалодным месцы ў шчыльна закарканым шкляным посудзе. Затым працадзіце. Нашмаруйце на ноч настоем хворае месца і абвяжыце ваўнянай хусткай. Паўтарайце працэдуру напрацягу 10 дзён, пасля зрабіце перапынак на 1 тыдзень, потым ізноў паўтарыце курс. Апрача гэтага, пажадана вызначце для сабе, што канкрэтна выклікае ў вас падагру, бо ў адных запаленне пачынаецца пасля шкляначкі віскі, іншыя рэагуюць на віно (у т.л. пладова-ягаднае), і нават піва. Адпаведна, трэба змяніць свой алкагольны рацыён.

Пры ангіне і болях у горле

Нагрэйцэ шклянку піва да тэмпературы 30°С, дадайце чайную лыжку мёду (ведайце, што пры больш высокай тэмпературы мёд страчвае свае якасці). Добра, да поўнага растварэння мёду, размяшайце лячэбную сумесь. Потым, змачыце сурвэтку ў гэтым растворы і абярніце ёй шыю, затым – слой паліэтылену, вата, шалік.

Бранхіяльная астма

Для яе лячэння дапамагае наступны рэцэпт. Траву тавалгі здрабніць, даліць да яе 2 л піва, дадаць 2 сталовыя лыжкі грачышнага мёду. Паставіць варыць на 2-3 гадзіны. Трэба, каб засталося толькі палова (1л) адвару. Піць 4 разы ў дзень па 1 сталовай слыжцы. За адзін курс скарыстоўваць два адвары.

Рэўматызм

Дапамагае сумесь 200 г солі і 100 г сухой гарчыцы. Дадайце да іх 100 мл цёмнага моцнага піва, каб атрымалася сумесь, якая нагадвала б па кансістэнцыі смятану. Уціарйце яе нанач у хворыя месцы напрацягу месяца.

Бранхіт і грып

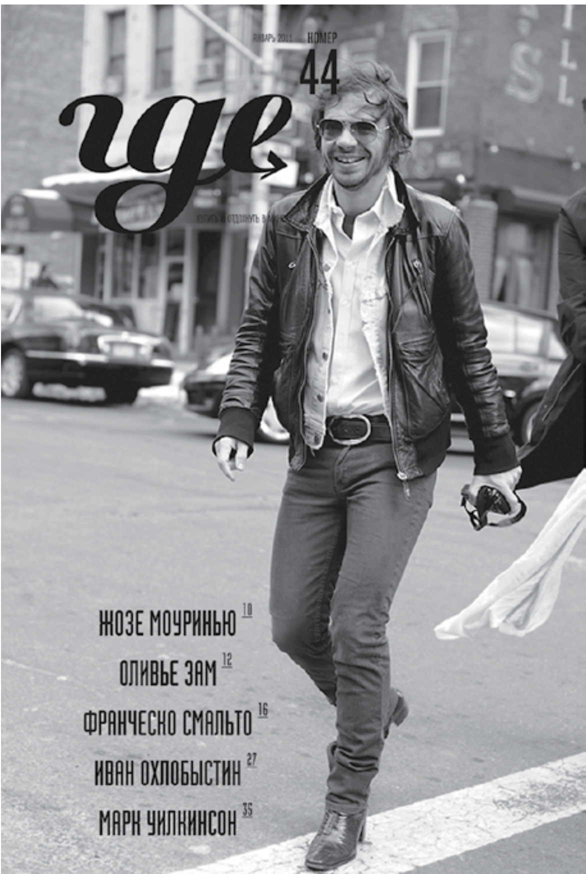
Адну галоўку часнаку сярэдніх памераў праціснуць скрозь часночніцу. Два лімоны ў лупіне парэзаць на буйныя долькі, ачысціць ад насення і прапусціць праз мясарубку. У здробленую сумесь часнаку і лімону дадаць 300 г цукру і паўлітры піва. Паўгадзіны варыць на вадзяной бані пад шчыльна зачыненнай накрыўкай. Працадзіць сумесь. Адвар прымаць тройчы на дзень па 1 ст. л. за паўгадзіны да ежы. І ні свіны, ні птушыны грып вас не кране.

УВАГА! УЖЫВАННЕ ПІВА СУПРАЦЬПАКАЗАНА ДЗЕЦЯМ І ПАДЛЕТКАМ ДА 18 ГОД, ЦЯЖАРНЫМ І КОРМЯЧЫМ ЖАНЧЫНАМ, АСОБАМ З ЗАХВОРВАННЕМ НЕРВОВАЙ СІСТЭМЫ І ЎНУТРАНЫХ ОРГАНАЎ.

[на пасашок]

ГЛАМУР ВАМ У ХАТУ!

Часопіс “Где купить” у Новым годзе зробіць пластычную аперацыю



Чатыры гады часопіс з не вельмі паэтычнай назвай “Где купить” няблага пачуваўся на рынку рэкламнай прэсы.

Зорак з неба не хапаў, але стабільны прыбытак сваім гаспадарам прыносіў. Рэкламныя палосы разбаўляліся патроху побытавай інфармацыяй кшталту “як правільна піць піва”, “што падабаецца мужчыне ў жанчыне” ці “10 памылак у выхаванні дзяцей”. Аднак аднойчы раптам босы вырашылі завязаць з бытавухай і зрабіць часопіс цікавым для месцічаў, якія хочуць быць у курсе апошніх тэндэнцый у модзе, культуры, спорце і тэхналогіях. І самае смешнае – сёе тое ў іх пачало атрымоўвацца. Памяняўся лагатып, стала больш сучаснай верстка і падача матэрыялу. У 12-м нумары былі змешчаны артыкулы і інтэрв’ю Гарэта Бэйла, Сяргея Летава, Gogol Bordello, Найка Барзова.

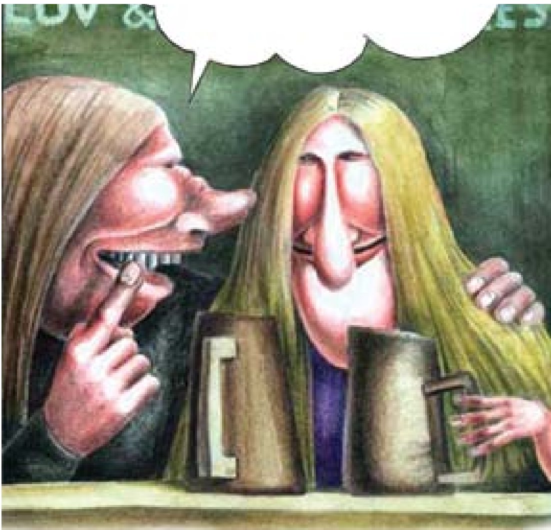
Першы ж нумар у Новым 2011 годзе увогуле яскрава сведчыць пра фундаментальны рэстайлінг усяго часопісу. У студзеньскім нумары “Где купить” чакаецца інфа пра Жозэ Моўрынью, Івана Ахлабысціна, рэдактара Purple Fashion Аліўе Зама. Карацей, “гламур – мой лямур”! Пажадаем жа поспехаў рэдакцыі і выдаўцам у іхных гераічных высілках па татальнай гламурызацыі суворай беларускай штодзённасці!

Нагадаем, што часопіс распаўсюджваецца абсалютна бясплатна ў месцах, дзе можна гламурна патусіць.



ГОН НАЎЗДАГОН

“Ешчэ піва не згінэла!..”



Некалі на Траецкім прадмесці мы пілі піва. Праз тэрмін часу разгавеўшыся, пачалі спяваць адвечную песню:
– Яшчэ па крупэльцы, яшчэ па крупэльцы, яшчэ…
Гандлярка выклікала мянтоў. Але калі старшы дазнаўся, што мы нарабілі, то адпусціў нас. Бо палякам быў...

“Мінская вуліца на Захад нас вядзе...”



Калі мой дзед толькі прыехаў з Берліна ў Мінск, то пасля лазні заўсёды набываў сабе кубачак піва, а дзеці яго , мой бацька ды цётка, смакталі з куфэлечка пену. У той час і быў закладзены добры позірк і цвярозасць розуму маіх сваякоу…

Вядучы рубрыкі **Ярыла ПШАНІЧНЫ**
Малюнкі **Анатоль ТАДОРСКІ**

Дзе знайсці газету “Піўная” і прыемна папіць піва

Паб-клуб “Graffiti”, зав. Калініна, 16, 11:00 – 23:00, пт-сб 11:00 – 02:00
Кафэ-бар “Бастыён”, вул. Валгаградская, 35, 12:00 – 23:00
Піўны рэстаран “7 тонн”, вул. Я.Коласа, 42, 11:30 – 24:00
Клуб “Алекс’с”, вул. Чарнышэўскага, 10а, 11:00 – 04:00
Більярдная “Пирамида”, вул. Чарнышэўскага, 10а, 10:00 – 08:00, бар 10:00-06:00
Кафэ “Габрово”, пр-т Незалежнасці, 81, пн-пт – 10:00 – 24:00, сб-нд 1:00 – 24:00
Клуб “R-Club”, вул. Сурганава, 26, 11:00 – 05:00
Піўны рэстаран “Inter Pub”, вул. Сурганва, 50, 09:00 – 02:00
Кафэ-піцэрыя “Колесо”, вул. Куйбышава, 40, 10:00 – 01:00
Паб “Пинта XXL”, вул. Кульман, 11, нд-чц: 12:00 - 24:00, пт-сб: 12:00 - 02:00
Рэстаран “Шынок у Лявона”, вул. В.Харужай, 17, 11:00 – 23:00
Клуб “Реактор”, вул. В.Харужай, 29, 22:00 – 06:00
Кафэ “Pub Club Mixx”, вул. Чырвоная, 12, 12:00 – 03:00
Кафэ “Банана Кафе”, вул. Старажоўская, 7, 10:00 – 05:00
Страўня “Стары горад”, вул. Багдановіча, 19, 12:00 – 00:00
Кафэ-бар “Альцэста”, вул. Багдановіча, 78, 11:00 – 24:00
Кафэ “Beatles”, вул. Ціміразева, 65, 10:00 – 01:00
Рэстаран “Пивная История”, 1-ы Загарадны завулак, 20, пн-чц 9:00 – 00:00; пт 9:00 – 6:00; сб 12:00 - 6:00; нд 12:00 – 00:00
Рэстаран “Ямайка”, вул. Альшэўскага, 10, пн-чц 14:00 – 03:00, пт 14:00 – 05:00, сб- нд 12:00 – 05:00
Рэстаран “Пицца-Фут”, вул. Прытыцкага, 19а, 11:00 – 24:00
Кафэ “Зелёная поляна”, вул. Кальварыйская, 17, кругласутачна
Амерыканскі бар “DOODAH KING”, вул. Берсана, 14, 11:00-05:00
Ірландскі паб “Дрожжи United”, вул. Свярдлова, 2, 09:00 – 02:00
Кафэ-бар “Провинция”, вул. Рэвалюцыйная, 2, 11:00 - 06:00
Кафэ “Спиналь”, вул. Куйбышава, 48, 11:00 – 23:00
Кафэ-бар “KABAB.JI”, пр-т Незалежнасці, 71, 11:00 – 23:00
Кафэ “Чебуречная”, вул. Валадарскага, 9, 10:00 – 23:00
Страўня “Камяніца”, вул. Першамайская, 18, 12:00 – 23:00
Кафэ “Добрыя мыслі”, вул. Магілёўская, 12, 10:00 – 23:00
Клуб “Verona Pub”, вул. Гікала, 5, 12.00 – 06.00
Рэстаран “Квартал CITY”, вул. Маскоўская, 9, 07:00 – 05:00
Рэстаран “Піпл’с”, вул. Кальварыйская, 1, 12:00 – 01:00
Піўны бар “Старая мельница”, пр-т Незалежнасці, 78, 11:00 – 23:00
Кафэ “Саквояжъ”, вул. Раманаўская Слабада, 26, 11:00 – 23:00
Кафэ “Валерия”, вул. Валадарскага, 7, 10:00 – 23:00
Кафэ “Морячок”, вул. Талбухіна, 14, пн-чц 11:00 – 24:00, пт-нд 11:00 – 02:00
Кафэ “Pizza Peperoni”, вул. Талбухіна, 18, 11:00 – 23:00
Бар “Японский Бог” / “Jolly Roger”, вул. Талбухіна, 4, штодня 14:00 – 01:00
Кафэ-бар “Plahoff”, вул. Прытыцкага, 2а, штодня, 11:00 – 24:00
Піўны рэстаран “Старое русло”, вул. Ульянаўская, 7, 12:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Дом папочки”, пр-т Машэрава, 29, 12:00 - 23:00; вул. К.Лібкнехта, 81, 11:00 - 23:00
Кафэ “Любавушка”, вул. В. Харужай, 8 (“Камароўскі рынак”), 10:00 – 23:00
Кафэ “Шашлычная”, вул. В. Харужай, 6Б (“Камароўскі рынак”), 09:00 – 19:00 акрамя панядзелка
Рэстаран “Кабачок 12”, вул. Я.Коласа, 38, 11:00 - 23:00
Більярдны клуб “Классик”, вул. П. Броўкі, 8А, 10:00 - 07:00
Кафэ “Café Brutto”, вул. П. Броўкі, 3/2, 9:00 - 23:00
Рэстаран “У Барысыча”, вул. П. Броўкі, 12, 11:00 - 23:00
Кафэ “Жбан”, вул. П. Броўкі, 16, 08:00 - 23:00, пт-сб 08:00 - 05:00
Кафэ-бар “Эвелин”, вул. Даўгабродская, 4, 11:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Olivo”, пр-т Незалежнасці, 46, 10:00 - 22:00; на выходных 12:00 - 22:00; вул. Я.Коласа, 35, 10:00 -23:00
Кафэ “Европит”, пр-т Незалежнасці, 76, 10:00 - 23:00
Кафэ “Мохнатый шмель”, вул. Усходняя, 129, 11:00 - 23:00
Рэстаран “Кавказская пленница”, вул. Някрасава, 11, 12:00 - 00:00
Кафэ “Налібокі”, вул. Кульман, 4, 10:00 - 23:00
Кафэ-бар “Мастер Бис”, вул. Ленінградская, 14, 10:00 - 24:00
Кафэ-бістро “Маёнтак”, вул. Свярдлова, 32, 11:00 - 22:00
Кафэ “Мядуха”, вул. Кірава, 11, 11:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Фрэскі”, пл. Свабоды, 23, 10:00 - 01:00
Рэстаран-бістро “Byblos”, вул. Інтэрнацыянальная, 21, 12:00 - 24:00; вул. К.Маркса, 10, 12:00 - 24:00
Сушы-бар “Манга”, пр-т Незалежнасці, 47, 12:00 - 23:00
Кафэ “У Янкі”, вул. К. Маркса, 21, 11:00 - 23:00
Рэстаран “Старые традиции”, пр-т Незалежнасці, 57, 11:00 - 23:00
Кафэ-паб “Live Pub”, вул. Камсамольская, 34, 11:00 - 01:00
Сушы-паб “Пинта VIP”, вул. Берсана, 16, 12:00 - 02:00
Кафэ “Tapas Bar”, вул. Інтэрнацыянальная, 9, 11:00 - 00:00
Кафэ-клуб “Товарищ”, вул. Я.Купалы, 21, 12:00 – 24:00
Бар “Мистраль”, вул. К.Маркса, 6/22, пн – чц, нд 12:00 - 24:00, пт - сб: 12:00 - 02:00
Рэстаран “Статский советник”, вул. Чкалава, 12, 11:00 -06:00
Кафэ-бістро “ГородОК”, ТЦ “Сталіца”, ніжні ўзровень, 10:00 – 22:00; вул. Сурганава, 20/1, 8:00 - 23:00
Кафэ “Трактир на Маркса”, вул. К.Маркса, 21, пн - пт: 10:00 - 23:00, сб - нд: 11:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Кружка”, ТЦ “Сталіца”, ніжні ўзровень, 10:00 – 24:00
Рэстаран “Гвоздь”, вул. Гікала, 5, нд – ср: 12:00 – 24:00, чц – сб: 12:00 – 02:00
Кафэ “Гараж”, вул. Магілёўская, 12А, круглаcутачна
Кафэ “Базилик”, вул. Макаёнка, 12, 12:00 – 24:00
Бар “Coyote”, пр-т Незалежнасці, 117А (ГЦ “Александров Пассаж”), 12:00 – 06:00
Кафэ-клуб “Лисья нора”, вул. Каліноўскага, 32, пт-сб: 11:00-02:00, нд – чц: 11:00 – 23:00
Рэстаран “Васількі”, вул. Я.Коласа, 37, 11:00-23:00

Пытайцеся газету “Піўная”, не адыходзячы ад бара!



“Піўная. Газета пра піва і пад піва”
Газета зарэгістраваная Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь 24.06.2009 г. за №531
Галоўны рэдактар:
Паўлюк Канавальчык
(ён жа Павел Генадзьевіч, ён жа дырэктар)
Заснавальнік і выдавец: Установа Інфармацыйна-выдавецкае агенцтва “ПостМедыя”

Юрыдычны адрас:
220005 г.Мінск, пр.Незалежнасці, 58-417
Тэл./факс: +375 17 292 88 77
Адрас для карэспандэнцыі:
220034 г. Мінск, п/с 1
Электронны адрас:
gazeta@piunaya.by
Дадатковую інфармацыю можна знайсці на афіцыйным сайце газеты:
piunaya.by

Адказнасць за змест рэкламы нясе рэкламадаўца.

Матэрыялы, што публікуюцца ў рубрыках “Прэзентацыя, “Аматарам піва”, “Дэгустуем разам” друкуюцца на правах рэкламы.

Пры перадруку матэрыялаў спасылка на газету абавязковая.

Газета надрукаваная ў РУП “Выдавецтва “Беларускі Дом друку”, Ліцэнзія №02330/0494179 ад 3.04.2009
220013 г. Мінск, пр. Незалежнасці, 79
Тыраж 3200 экз.
Нумар падпісаны да друку: 27.12.2010 г. а 22:43:19
Заказ № 6288

Кошт свабодны